La Cornue 1908

CornuFé®

www.la-cornue.com

110 Elektro-Gas-Herd

Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen

DE, AT, CH

---

110 Dual Fuel

Users Guide & Installation & Servicing Instructions

GB, IE

---

110 Dual Fuel

Gebruiks- en installatiehandleiding

NL, BE

U106402 - 07

CE

Deutsch

Sicherheitshinweise	1
Reinigen Ihres Herdes	6
Problembeseitigung	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	9
Reparatur und Ersatzteile	16
Installation	11
Reparatur und Wartung	16
Technische Daten	20
Schaltplan	21

Sicherheitshinweise

⚠ **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.**

⚠ **ACHTUNG: Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.**

⚠ **VORSICHT: Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.**

⚠ **Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.**

⚠ **Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd NICHT hinter einer Dekortür.**

⚠ **Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.**

⚠ **Sie benötigen saubere, frische Luft - genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzuggebläse ein.**

Weitere Einzelheiten enthält die Installationsanleitung. Wir empfehlen das Lesen der *„Allgemeinen Sicherheitshinweise“* (vor allem, wenn Sie einen Kombiherd noch nie zuvor benutzt haben). Darin beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Kombiherdes.

Gas und Strom Eingeschaltet

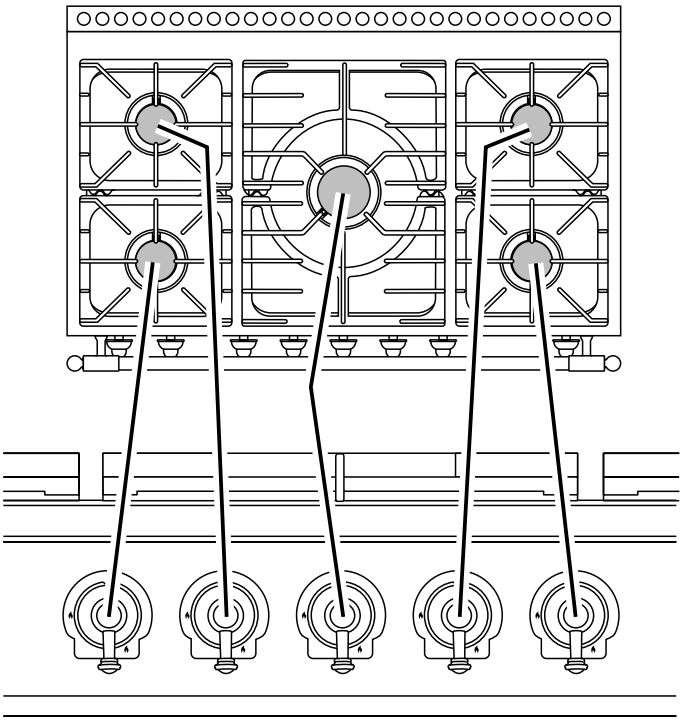
Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

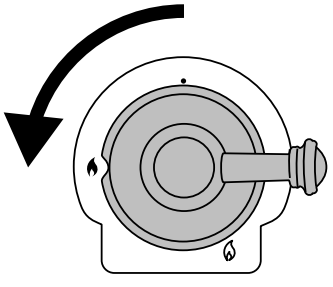
Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt.

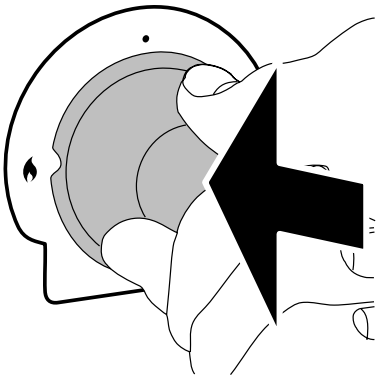


Der Herd verfügt über eine Funkenzündung, die bei gedrücktem Regler funktioniert. Alle Brenner verfügen zudem über eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Regler hineindrücken und auf das ausgefüllte Flammensymbol drehen ( ).

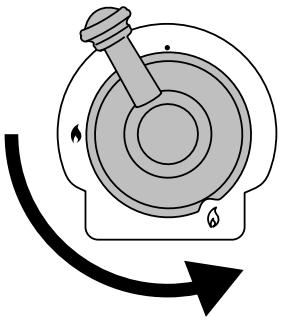


Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.



Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe. Das Flammenkontursymbol kennzeichnet die niedrigste Kochstufe.



Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

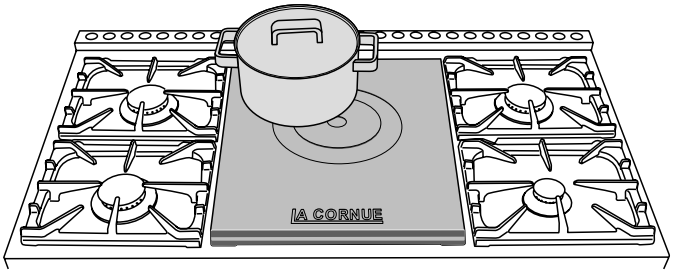
Vermeiden Sie, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher.

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm für die äußeren Brenner und 160 mm für den mittleren Brenner.

Hinweis: Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einer speziellen Metallpolitur entfernt werden.

Die Ringherdplatte (Sonderzubehör)

Dies ist das Kochelement, das von Profis wegen seiner großen Vielseitigkeit bevorzugt wird.

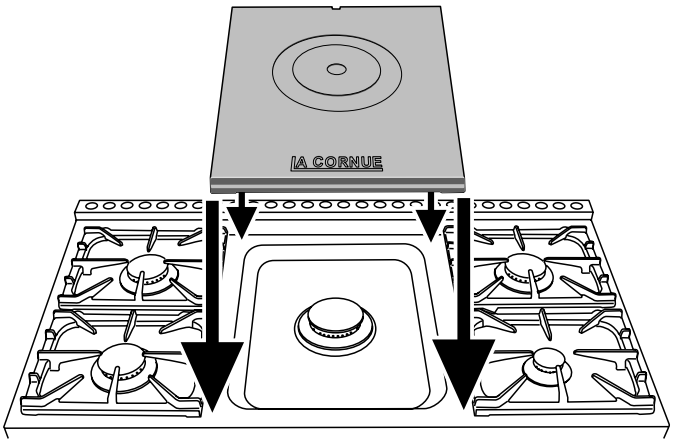


Einer ihrer vielen Vorteile besteht darin, dass sie die Art von Hitze nachbildet, die früher von alten gusseisernen Holz- und Kohleöfen erzeugt wurde.

Seither wurde nichts besseres erfunden!

Anbringen der Ringherdplatte

Die Ringherdplatte ist ausgelegt, die mittleren zwei Pfannenträger zu ersetzen. Die zwei mittleren Pfannenträger entfernen und die Ringherdplatte mit dem Namen La Cornue nach vorne auf das Kochfeld setzen. Das Vorderende der Ringherdplatte sollte auf einer Ebene mit dem Vorderende der äußeren Pfannenträger sein.



Die Platte sollte nur auf den mittleren Brenner gesetzt werden - versuchen Sie nicht, sie über den äußeren Brennern zu benutzen.

Gebrauch der Ringherdplatte

Den mittleren Brenner wie im Abschnitt Kochstelle dieser Anleitung beschrieben anzünden.

Die Ringherdplatte vor der Zubereitung der Zutaten einschalten, da eine Vorwärmzeit von fünfzehn Minuten empfohlen ist.

Die Hitze ist gleichmäßig verteilt, regelmäßig und gleichbleibend.

Die großzügig bemessene Kochfläche bietet variable Kochtemperaturen.

Dies bedeutet, dass Sie mit 3 oder 4 Töpfen gleichzeitig arbeiten können, ohne den Regler zu betätigen.

Wir nennen diese Fläche das „Klavier des Chefkochs".

Nachstehend nur einige Beispiele zur Verwendung der Ringherdplatte:

Gemüse

Gesalzenes Wasser auf einem der äußeren Brenner zum Kochen bringen, Gemüse hinzugeben und dann weiter auf der Ringherdplatte kochen.

Saucen und Sahnespeisen

Mit dem Soßentopf in der Mitte schlagen. Wenn Andicken beginnt, den Soßentopf an den Rand schieben und weiter rühren.

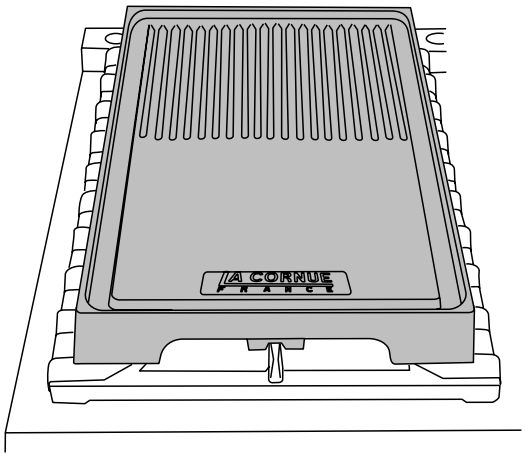
Fleisch

Nach dem Braten und Bräunen von Lamm- oder Kalbsfleischstücken über einer hohen Flamme können sie zum Simmern und Kochen auf die Platte geschoben werden.

Kontakt zwischen Ringherdplatte und Kochutensil ist immer gleichmäßig, was eine perfekte Hitzeverteilung gewährleistet.

Die Griddleplatte (Sonderzubehör)

Die Griddleplatte passt längs auf den linken Pfannenträger. Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Griddleoberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.



Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch unstabil.

Die Platte nicht auf den mittleren Brenner setzen, da sie nicht ausgelegt ist, auf die Pfannenträger des mittleren Brenners zu passen.

Gebrauch der Griddleplatte

Setzen Sie die Griddleplatte auf die Kochplattenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen.

Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.Die Griddleplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden. Die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

Die Griddleplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden. Die Flamme kann durch Drehen der Regler auf die niedrige Kochstufe, die mit dem Flammensymbolumriss an der Bedienblende markiert ist, verringert werden.

Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Griddleplatte lassen. **Niemals zwei Griddleplatten nebeneinander aufsetzen.**

Die Griddleplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.

Die Backöfen

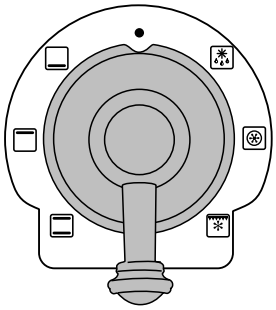
Bei Gebrauch wird das Gerät heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

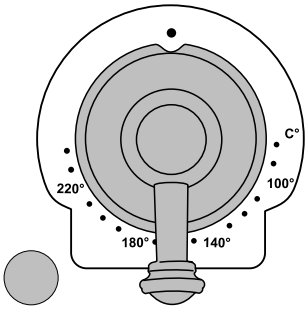
Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 230 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Zum Vertreiben des Geruchs sicherstellen, dass der Raum gut zur Außenluft belüftet ist, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern.

Der Linke Backofen

Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren. Weitere Hinweise zu diesem Ofen finden Sie im Abschnitt „*Funktionen des Multifunktionsofens*“.

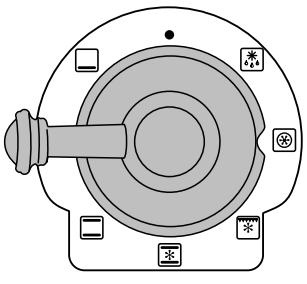
Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler.





Funktionswahlregler *Temperaturstellregler*

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Dies ist die Umlufteinstellung.



Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Funktionen des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.

Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround"-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10 °C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.

Grillen mit Heißluft

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf den Rost im Deluxe-Ofenblech setzen. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.

Backofen mit Ober-/Unterhitze (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen", oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden kann.

Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.

Die Ofentür geschlossen halten.

Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Der Rechte Backofen

Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

Der rechte Umluftofenregler befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Beide Backöfen

Vor der ersten Benutzung der Backöfen diese 60 Minuten lang auf 200 °C vorheizen, um den Neugeruch zu vertreiben.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß" auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

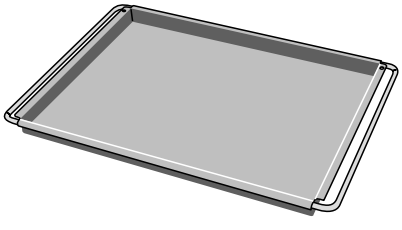
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- Immer eine „Fingerbreite" zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Fleisch beim Kochen abdecken.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.
- Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.

Backofenroste

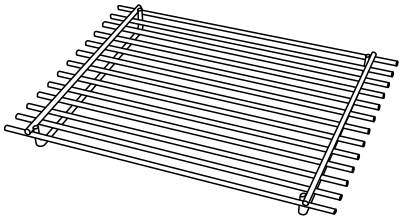
Jeder Ofen hat drei verschiedene Ofenblech.

Ein Deluxe-Ofenblech.

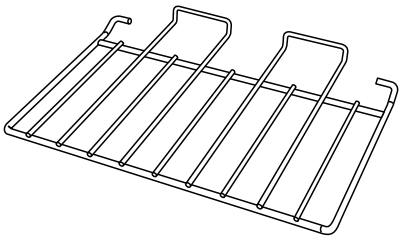


Das Deluxe-Ofenblech im linken Multifunktionsofen wird mit einem Einlegerost oder Halter geliefert, sodass es zum Grillen und auch zur normalen Ofenzubereitung verwendet werden kann.

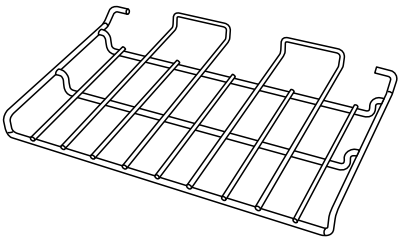
Deluxe-Blecheinlegerost.



Ein Flachrost.



Und ein gekröpfter Rost.

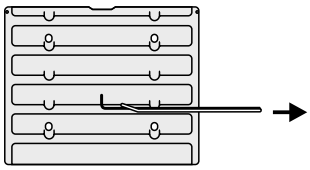


Der gekröpfte Rost gibt mehr Möglichkeiten zum Einsetzen anderer Bleche und Roste.

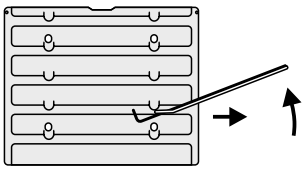
Das Deluxe-Blech gleitet einfach herein und heraus - passen Sie auf, wenn Sie es nach vorne ziehen, damit es nicht unstabil wird oder aus den Rillen in der Seite des Ofens herausrutscht.

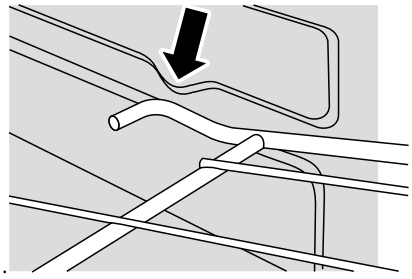
Die anderen Ofenroste haben einen Endanschlag und können daher nicht versehentlich herausgezogen werden, sie lassen sich jedoch einfach entfernen und wieder einsetzen.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Schiebeleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird.



Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen.





Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Schiebeleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, sodass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und dann den vorderen Teil absenken, sodass der Rost waagerecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Backofenleuchte

Es gibt separate Schalter für jeden Backofen. Drücken Sie die entsprechende Tasten, um die Backofenleuchte einzuschalten.

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe **die Stromversorgung ausschalten**. Genaueres zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „Problembeseitigung".

Aufbewahrung

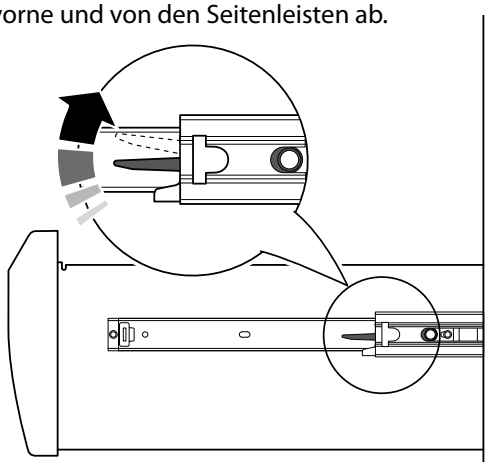
Die Schublade kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann.

Die Griddlefläche ist teflonbeschichtet, daher sollte darauf geachtet werden, die Fläche nicht durch darauf gestellte Töpfe oder ähnliches zu beschädigen.

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Entfernung des Einschubs

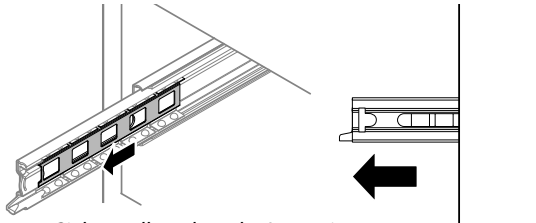
Heben Sie die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) an, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen, und ziehen Sie gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten ab.



Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

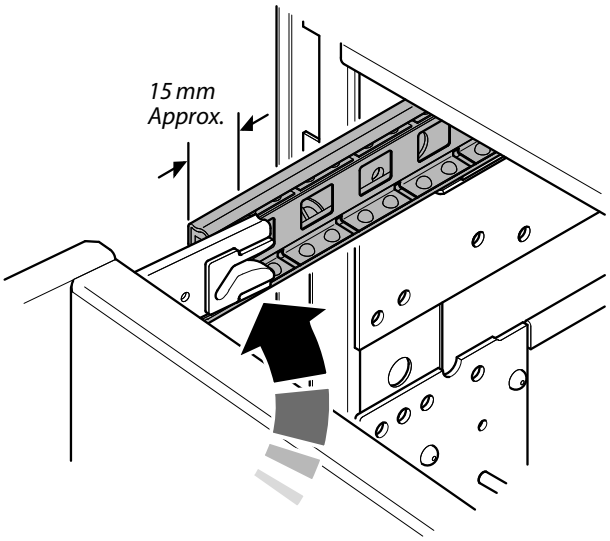
Einsetzen der Lagerschublade

Schieben Sie die inneren Seitenschienen heraus, bis sie vollkommen vollständig ausgefahren sind.



Sicherstellen, dass der Innenring in Vorwärtsposition gestellt ist

Heben Sie die Schublade an den Seiten an und platzieren Sie eine der Schienen (ca. 15 mm) auf der inneren Seitenschiene.



Drehen Sie die Schublade, um die verbleibende Schiene auf der gegenüberliegenden inneren Seitenschiene zu platzieren.

Schieben Sie die Schublade vorsichtig nach hinten in die Kammer. Wenn die Schubladenschienen vollständig auf den inneren Seitenschienen einrasten, ist ein leichter Widerstand zu spüren.

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Daran denken, die Stromversorgung vor dem Gebrauch des Herds wieder einzuschalten.

⚠ **Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.**

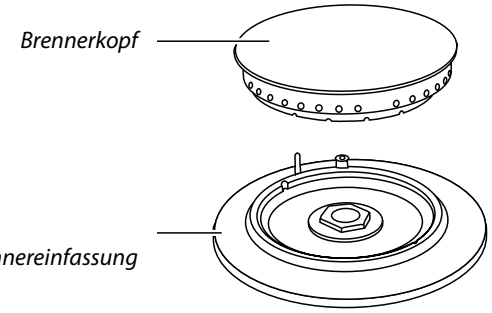
⚠ **Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.**

Edelstahlkochfeld

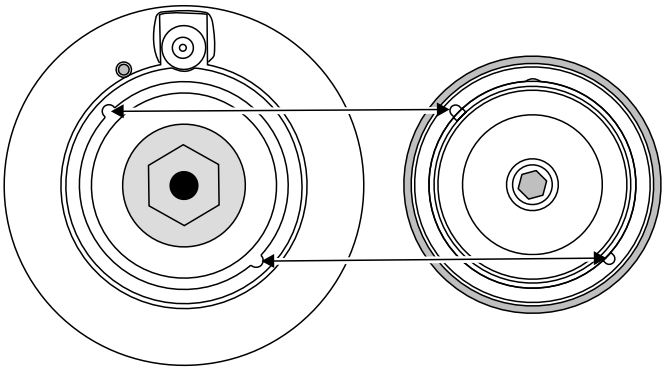
Nehmen Sie Töpfe und Pfannen vom Kochfeld herunter. Entfernen Sie Pfannenträger aus dem verschmutzten Bereich und legen Sie diese vorsichtig in ein Spülbecken mit warmer Seifenlauge. Wischen Sie lose Reste vom Kochfeld ab. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel. Spülen Sie mit kaltem Wasser nach und trocknen Sie das Kochfeld gründlich mit einem sauberen weichen Tuch. Alle Teile müssen trocken sein, bevor sie wieder angebracht werden.

Kochstellenbrenner

Die Brennerköpfe können zur Reinigung herausgenommen werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

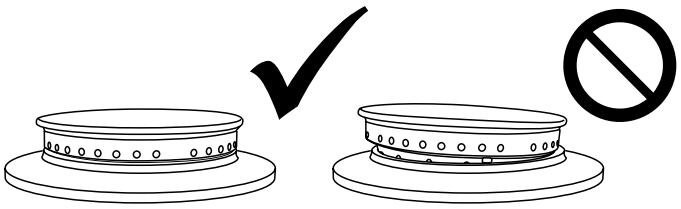


Bei Anbringung des Brennerkopfes ist darauf zu achten, dass dieser richtig in der Einfassung sitzt.



Boden des Kochplattenbrenners *Boden des Gasbrennerkopfes*

Wenn Sie sich den Boden des Brennerkopfes ansehen, sehen Sie zwei Ansätze - diese passen in die beiden Kerben im Brennerunterteil.



Die Brennerauslässe dürfen nicht blockiert sein. Bei Blockierungen entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück feinem Draht.

Griddleplatte

Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.

⚠ **NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERNDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.**

Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit flüssigen Reinigungsmitteln.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Reinigen von Messingteilen (nur einige Modelle)

Unbeschichtetes natürliches Messing wird bei einigen Modellen als Teil des rustikalen Dekors verwendet und kann im Laufe der Zeit anlaufen. Um diese Bereiche wieder zum Glänzen zu bringen, sollten sie mit einer speziellen Metallpolitur gereinigt werden.

Backöfen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden.

Entfernen der Ofenauskleidungen

Zuerst Roste herausnehmen. Der rechte Umluftbackofen hat ein abnehmbares Ofendach - schieben Sie die Dachauskleidung nach vorne und ziehen Sie sie heraus.

Die Seitenabdeckungen jedes Ofens können herausgenommen werden.

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.

Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.
Beim Wiedereinsetzen der Auskleidungen zuerst die Seitenauskleidungen anbringen.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Ofendach mit dem Schlitz nach vorne anbringen..

Problembeseitigung

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt - dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Kochens umdrehen.

Wenn zwei oder mehr Bleche oder Roste verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann.

Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Der Backofen geht nicht an, wenn er eingeschaltet wird

Wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen, haben Sie eine Backfunktion eingestellt?

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Es kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 230 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist.

Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und -bleche herausnehmen.

Die Stromversorgung ausschalten

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Die alte Glühlampe ausschrauben. Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerköpfe richtig aufgesetzt?

Kochplattenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochplattenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung richtig wieder angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie die Kochplattenregler gedrückt halten? Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung ein ist.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen.

Bei Gasgeruch:

- Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten
- Nicht rauchen
- Keine offenen Flammen verwenden
- Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten
- Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden
- Das Gasversorgungsunternehmen anrufen

⚠ **Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.**

⚠ **Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten: Halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor.**

⚠ **Die besonders intensive oder langanhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters oder den Betrieb einer Dunstabzughaube auf einer höheren Leistungsstufe erforderlich machen.**

⚠ **Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.**

⚠ **Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.**

⚠ **Seien Sie beim Berühren des Herdes vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Versichern Sie sich ebenfalls immer, dass die Regler in der AUS-Stellung und kühl sind, bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.**

⚠ **Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.**

⚠ **Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.**

⚠ **Vorsicht beim Reinigen. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.**

⚠ **Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.**

⚠ **Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie dürfen keinesfalls auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.**

⚠ **Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.**

⚠ **Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.**

⚠ **Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.**

⚠ **Brennbare Wandbehänge oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.**

⚠ **Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.**

⚠ **Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.**

⚠ **Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.**

⚠ **Lassen Sie die Kochplatte niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.**

⚠ **Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche**

gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe der Kochplatte sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochplatte nicht berühren kann.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Sorgen Sie dafür, dass niemand auf einen Teil des Herdes klettert, sich auf ihn stellt oder sich daran hängt.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche jederzeit gut belüftet ist. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughauben, wenn vorhanden.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Backofen sollte NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden, da dies nicht nur Energieverschwendung ist, sondern sich auch die Regler überhitzen können.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Kraftstofftyp: **Gas/Elektrizität**
Name des Geräts: **CornuFé 110 Mixt** Farbe*:
Seriennummer *
Händlername und -anschrift
Kaufdatum
Name und Anschrift des Installateurs
Installationsdatum

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei Einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Schauen Sie auf dem Geräteschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Wenn Sie den Herd jetzt auspacken und zusammensetzen, aber erst später installieren möchten, befindet sich eine Schutzabdeckung für das Gerät in einem der Öfen. Achten Sie darauf, nicht die Verkleidungsteile und Griffe zu zerkratzen. Bewegen Sie den Herd nicht durch Ziehen am Handlauf.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als: G 20 20 Millibar.

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild. Dieses Gerät kann auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt werden.

Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch folgendes notwendig:

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m^3 installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm^2 erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m^3 bis 10 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm^2 erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m^3 ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m^3 und 10 m^3 kein Luftabzug erforderlich. Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

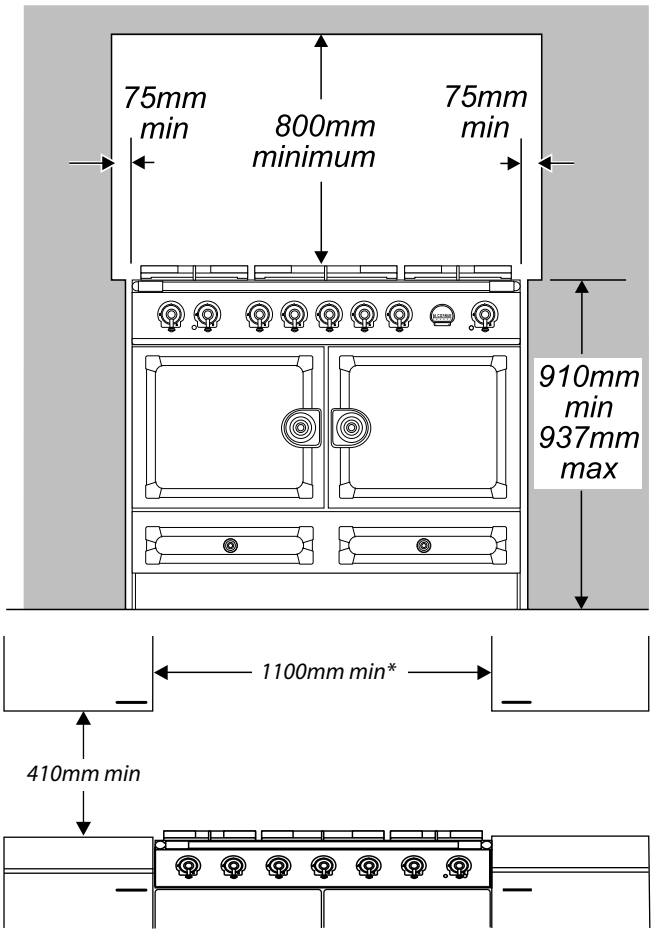
Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

HINWEIS: Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Aufstellen des Herdes

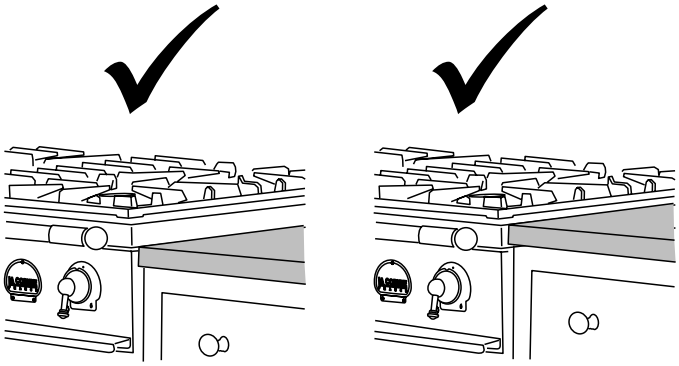
Die nachstehenden Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes von benachbarten Flächen.



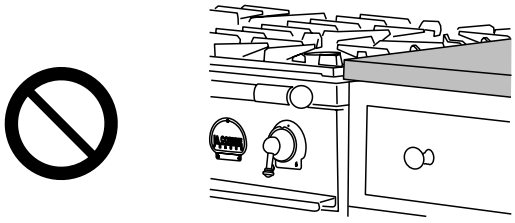
Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.



Benachbarte Arbeitsflächen sollten bündig mit oder unter der Kochplatteneinfassung, nicht den Pfannenträgern sein.



Wir empfehlen eine Lücke von 1110 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite, und danach die Einheit an der anderen Seite an. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Mindestraum von 800 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

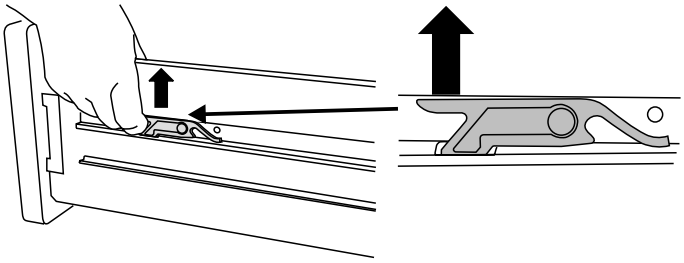
Ein Abstand von 200 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen. Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

Wird der Herd nicht zwischen zwei Einheiten installiert, ist ein Seitenverlängerungsteil, das die Lücke hinten zur Wand schließt, als Sonderausstattung erhältlich.

Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

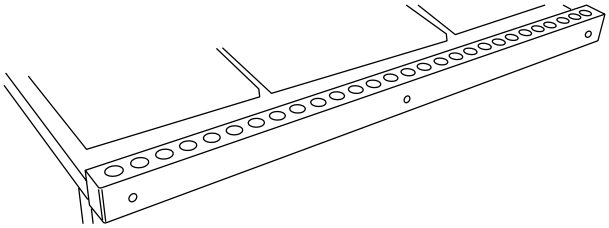
Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



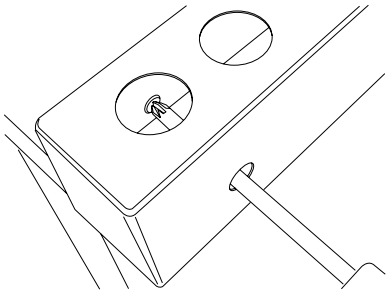
Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort, sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

Anbau der Abzugleiste



Die Abzugleiste ist getrennt verpackt. Die größeren der Löcher an den Seiten sind für den Schraubendreher bestimmt und sollten nach hinten weisen. Die Schrauben und Muttern im Lieferumfang benutzen, um die Leiste zu befestigen.



Die flexiblen Verlängerungen der Ofenabzüge mit den Clips im Inneren der Abzugleiste an der Leiste anbringen.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

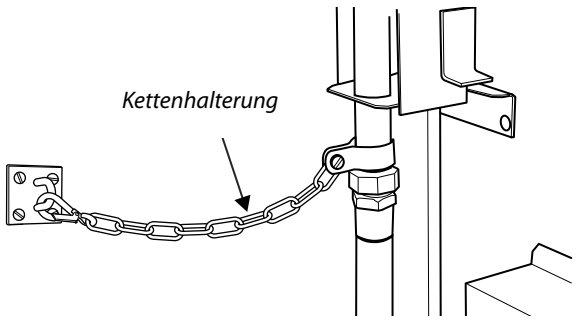
Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

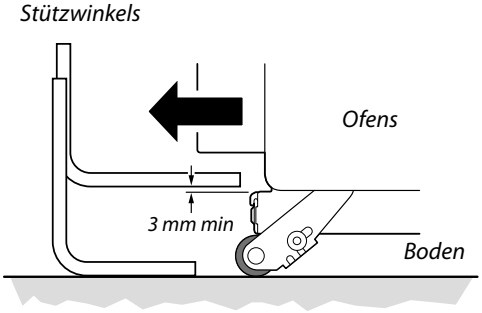
Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

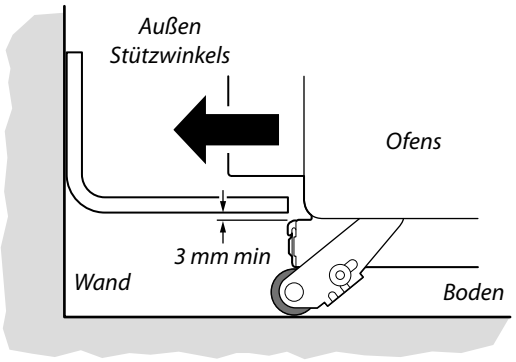
Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung

Sofern nicht anders angegeben, muss ein Herd mit flexiblem Gasanschluss mit einer geeigneten Befestigungsvorrichtung gesichert werden.





Typische Bodenmontage



Typische Wandmontage

Falls Sie eine Kettenhalterung verwenden, sollte die Kette möglichst kurz sein und sicher an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

Falls Sie eine Konsolenhalterung verwenden, bringen Sie die Konsole so an, dass sie den kleinstmöglichen Abstand zwischen der Konsole und dem Befestigungsschlitz an der Rückseite des Herdes lässt.

Montieren Sie die Konsole so, dass sie möglichst weit über das Herdgehäuse hervorsteht.

Gasanschluss

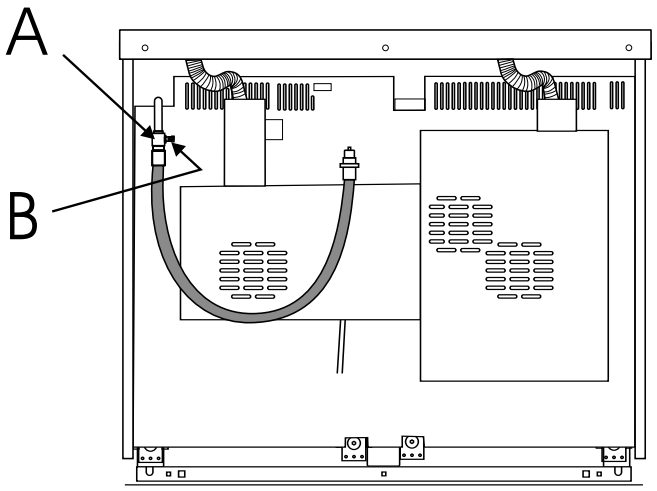
Haltevorrichtung

Eine Haltevorrichtung sollte angebracht sein, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen ist. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

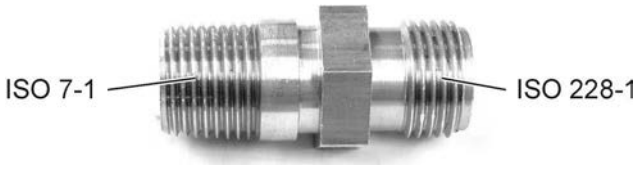
Flexibler Gasschlauch

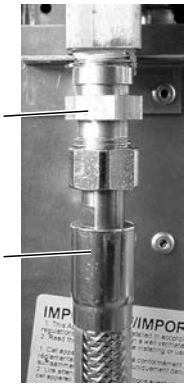
Zwischen Gasversorgung und Anschlussschlauch muss ein Gasabsperrventil angebracht werden. Der flexible Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) muss den einschlägigen Normen entsprechen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Die Hausgasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden. Der Geräteanschluss befindet sich direkt unter Kochstellenhöhe an der Rückseite des Herdes. („A“ in der Abbildung).



Der Einlassanschluss für den Herd ist ISO 7-1 Innengewinde. Wenn Sie einen Anschluss ISO 228-1 benötigen, finden Sie den Adapter im Umstellsatz. Tragen Sie ein geeignetes Gewindedichtmittel auf das ISO 7-1-Ende auf.





Schrauben Sie den Steckverbinder in den Herdeinlass, bis er fingerdicht sitzt. Mittels zweier geeigneter Werkzeuge (eines am Einlass des Herds, um sicherzustellen, dass er ruhig gehalten wird und einem am Steckverbinder) den Steckverbinder im Einlass am Herd festziehen.

Den Schlauch an den Steckverbinder anschließen.

	mind. 15 Nm	***höchstens 30 Nm***

Den Schlauch an den Steckverbinder anschließen.

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen zu geben.

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel - dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Druckprüfung

Der Gasdruck kann am Druckprüfpunkt am Gaseinlass gemessen werden. Die Gaszufuhr zum Herd ausschalten. Das Manometer am Druckprüfpunkt anbringen. Die Gaszufuhr einschalten und einen der Kochplattenbrenner zünden.

Die Gaszufuhr zum Herd ausschalten und Manometer abnehmen.

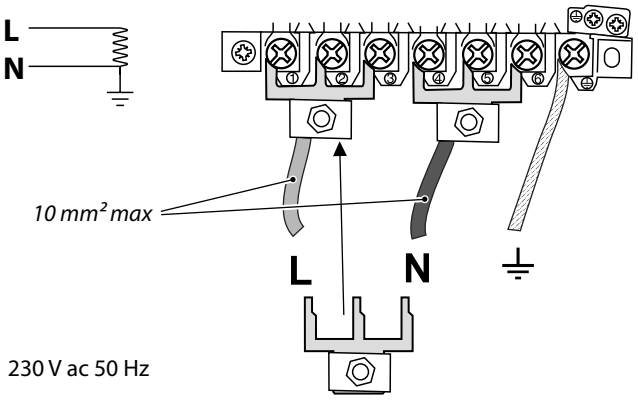
Elektrischer Anschluss

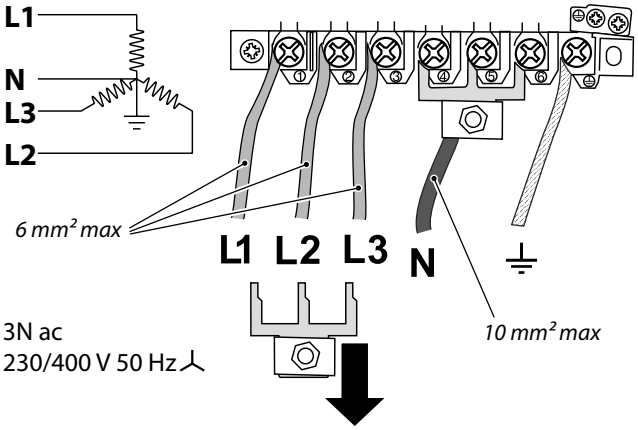
Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

⚠ **ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

Hinweis: Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 5 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.





Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.

Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Installation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

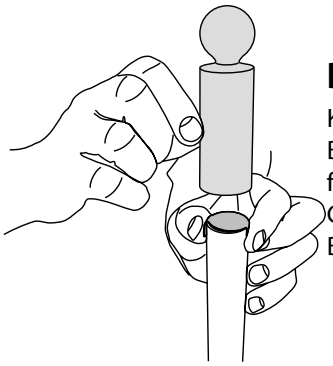
Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensicherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Den Regler für jeden Brenner auf das ausgefüllte Flammensymbol drehen. Den Regler eindrücken. Dies lässt Gas zum Gasbrenner strömen. Den Regler weiter eingedrückt halten und die Zündtaste drücken oder das Gas mit einem Streichholz anzünden. Den Regler etwa weitere 10 Sekunden eingedrückt halten.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Backofenprüfung

Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.



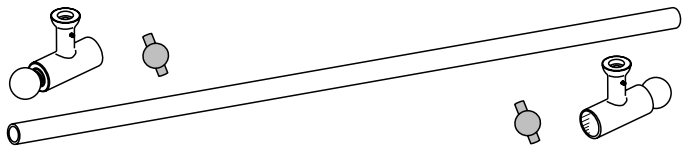
Backofenleuchten

Kontrollieren Sie, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert. Anm. Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie.

Montage der losen Teile

Anbringen des Handlaufs

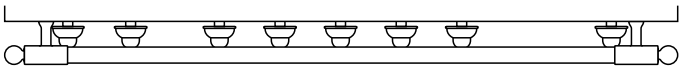
Der Handlauf wird separat als 2 Endstücke mit Gewindestiften, 2 Kunststoffstoßkappen und Handlaufrohr geliefert.



Eine Stoßkappe an den Laschen an ein Ende des Rohrs halten. Eines der Endstücke am Rohr anbringen und über die Stoßkappe auf das Rohr schieben.

Das Rohr umdrehen und das andere Endstück mittels der zweiten Stoßkappe anbringen. Dabei darauf achten, das erste Endstück nicht zu verkratzen oder zu beschädigen und dass die beiden Endstücke richtig ausgerichtet sind.

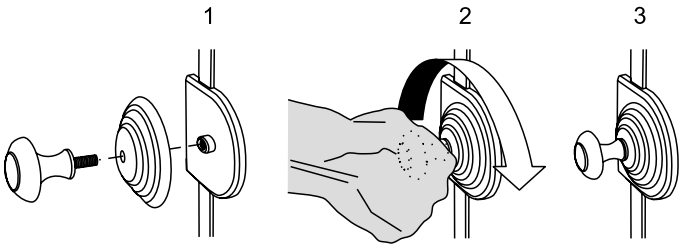
Zusammengesetzten Handlauf an den Stehbolzen an der Bedienblende anbringen und durch Anziehen der Gewindestifte befestigen. Die Gewindestifte müssen an der Unterseite sein.



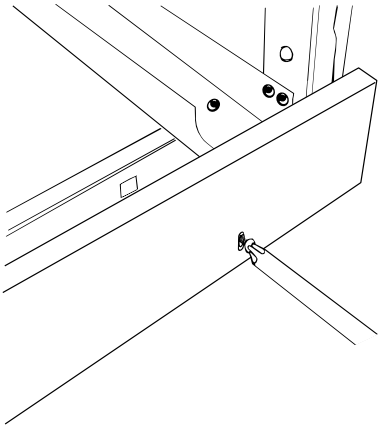
Ansicht von oben

Anbringen der Türgriffe

Die Türknäufe an den Türknaufunterteilen anbringen und in die Halterungen an den Ofentüren anschrauben. Nur handfest anziehen - keine Werkzeuge verwenden.



Anbringen des Sockels

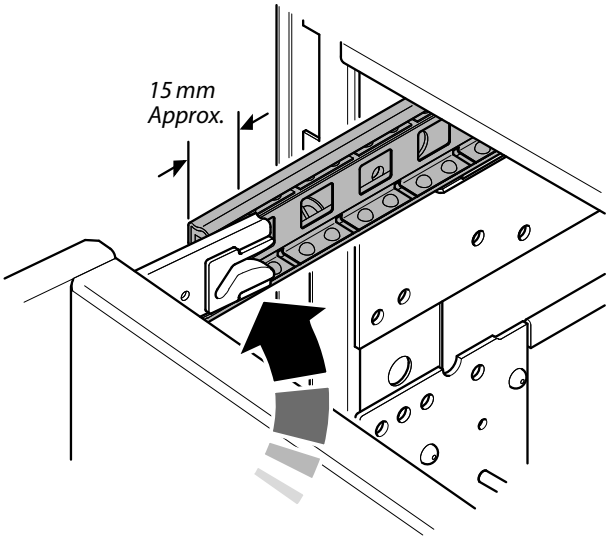


Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen. Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

Einsetzen der Lagerschublade

Schieben Sie die inneren Seitenschienen heraus, bis sie vollkommen vollständig ausgefahren sind.

Heben Sie die Schublade an den Seiten an und platzieren Sie eine der Schienen (ca. 15 mm) auf der inneren Seitenschiene.



Drehen Sie die Schublade, um die verbleibende Schiene auf der gegenüberliegenden inneren Seitenschiene zu platzieren.

Schieben Sie die Schublade vorsichtig nach hinten in die Kammer. Wenn die Schubladenschienen vollständig auf den inneren Seitenschienen einrasten, ist ein leichter Widerstand zu spüren.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herds.

Legen Sie diese Anleitung in den farbigen CornuFé-Ordner im Anleitungspack und übergeben Sie ihn dem Benutzer.

Vielen Dank.

Reparatur und Wartung

⚠ **VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.**

⚠ **Nach Abschluss der Reparatur prüfen, ob das Gerät gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel - dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.**

⚠ **Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.**

⚠ **Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: - Bedienblende, Seitenabdeckungen, Kochplattenblech oder elektrische Komponenten oder Abdeckungen.**

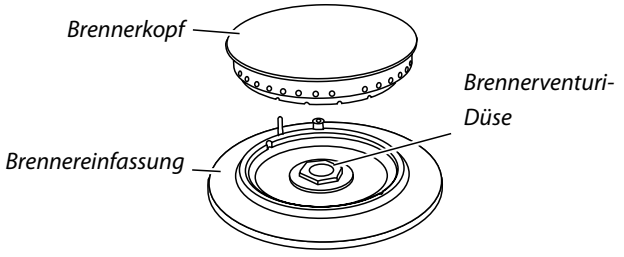
⚠ **Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.**

⚠ **Anmerkung - Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Ansicht von vorn**

1. Kochplatte entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Pfannenträger und Brennerköpfe entfernen.



Die großen Messingmuttern lösen und die Messing-Venturi-Düsen entfernen. Das Vorderende der Kochplattenoberseite anheben und die Zündleitungen von den Elektroden abziehen. Die Kochplatte vom Gerät abheben.

In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

2. Bedienblende entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Pfannenträger/Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen. Die Messing-Venturi-Düsen in der Mitte der einzelnen Brenner lockern. Die Regler von allen Hähnen entfernen. Beide Ofentüren öffnen. 3 Befestigungselemente an der oberen Vorderseite und 3 Befestigungselemente an der Unterseite der Bedienblende entfernen.

Die Bedienblende nach vorne ziehen. Die Anschlüsse hinten an den Leuchten entfernen. Die Erdleitung trennen und die Blende vom Gerät abheben. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Beim Ersetzen elektrischer Anschlüsse ziehen Sie bitte den Schaltplan zu Hilfe.

3. Eine äußere Abdeckung entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Bedienblende entfernen (siehe 2). Die Sicherungsschraube an der oberen Vorderkante sowie die beiden Befestigungselemente an der Rückseite oder an der Seitenabdeckung entfernen. Die untere Sicherungsschraube lösen, die sich unterhalb der Kante an der vorderen Ecke der Bedienblende befindet. Die Abdeckung vom Gerät abheben.

4. Eine Ofenneonleuchte entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende entfernen (siehe 2). Den entsprechenden Leuchtenanschluss entfernen und die Mutter, mit der die Leuchte an der Bedienblende befestigt ist, lösen. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob die Ersatzleuchte richtig funktioniert.

5. Einen Thermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Kochplatte entfernen (siehe 1). Die Bedienblende entfernen (siehe 2). Die entsprechende Ofentür öffnen und die Ofenroste herausnehmen. Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben.

Rechter Backofen

Die beiden Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung des Thermostatglases befestigt ist. Das Thermostatglas aus den Clips an der hinteren Ofenabdeckung herausnehmen.

Linker Backofen

Die beiden Schrauben entfernen, mit denen das Thermostatglas an der Gebläseabdeckung hinten im Ofen befestigt ist. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Herds zu erhalten. Die Abdeckkästen abheben, nachdem die Befestigungsschrauben entfernt wurden. Die Thermostatkapillare vom Ofen entfernt zuführen.

Die Drähte vom Thermostat trennen und die beiden Befestigungselemente lösen, mit denen die Kontrollvorrichtung an der Befestigungsplatte befestigt ist.

Das Ersatzthermostat einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Glas hinten im Ofen mittig zwischen den Clips befestigt ist.

Kontrollieren, ob das Thermostat richtig funktioniert.

6. Thermischen Sicherungsautomaten eines Ofenelements entfernen

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben. Die Sicherung befindet sich auf der Erdungsplatte neben den Ofenelementanschlüssen. Die Sicherungsverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen die Sicherung an der Erdungsplatte befestigt ist, und das Thermostat entfernen. Die Ersatzsicherung einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

7. Einen Kochplattenhahn entfernen

Die Kochplatte und Bedienblende entfernen (siehe 1 und 2).

Die Ausfallsicherungsleitung hinten am Hahn herausziehen. Die Rohrverschraubung hinten am Hahn lösen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der Hahn an der Gasringleitung befestigt ist. Die Zündschalterverdrahtung trennen. Den Hahn entfernen. Die Dichtung entfernen und wegwerfen. Den Ersatzhahn mit einer neuen Dichtung versehen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist. Die Kochplattenzündung prüfen.

8. Einen Zündschalter auswechseln

Den Gashahn wie in Abschnitt 7 beschrieben auswechseln.

9. Eine Kochplattenbrennerdüse entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Pfannenträger und Brennerkopf entfernen. Die große Messingmutter lösen und die Messing-Venturi-Düse entfernen. Das Brennerunterteil herausheben und die Zündleitung von der Elektrode abziehen. Die Düse ist nun mit einem langen Steckschlüssel zugänglich.

Alternativ die Kochplatte wie in Abschnitt 1 beschrieben entfernen. Die Düse direkt vom Brennerkörper entfernen. Die entsprechende Düse anbringen.

In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

10. Eine Kochplattenfunkenelektrode entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen. Die Einfassung der Venturi-Düse lösen und von der Kochplatte entfernen. Der Funkenzündungsdraht wird durch das Elektrodenloch gezogen. Die Funkenelektrode vom Zündungsdraht trennen.

Hinweis: Darauf achten, dass der Zündungsdraht nicht durch das Loch fällt. Die Funkenelektrode von der Einfassung entfernen, indem die Federklemme und die Feder entfernt werden. Die Ersatzelektrode in die Brennereinfassung einsetzen. Dafür sorgen, dass Feder und Klemme richtig befestigt sind. In umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen und kontrollieren, ob der Brenner richtig zündet.

11. Einen Kochplattenbrenner entfernen

Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen. Die Kochplatte wie in Abschnitt 1 beschrieben entfernen.

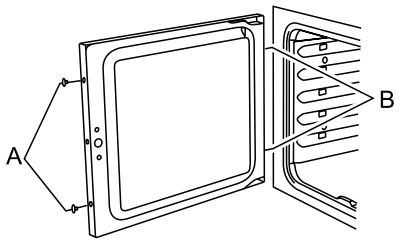
Die Mutter entfernen, mit der der Brenner an der Trägerschiene befestigt ist. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Trägerschiene am Gestell befestigt ist. Heben Sie die Schiene vom Gerät. Die Rohrverschraubung lösen, mit der der Brenner mit der Gasleitung verbunden ist. Den Brenner vom Gerät entfernen.

In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist und ob der Brenner zufrieden stellend funktioniert.

12. Äußere Verkleidung der Ofentür entfernen

Die Ofentür öffnen. Die beiden Schrauben „A“ und die beiden Schrauben „B“ von der Tür entfernen. Die äußere Türverkleidung entfernen. Die Ersatzverkleidung an der Ofeninnentür anbringen.

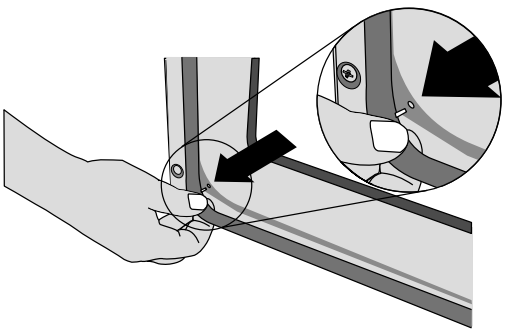
In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.



13. Schließhaken der Tür entfernen

Die äußere Abdeckung der Ofentür wie in Abschnitt 12 beschrieben entfernen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Schließhakenvorrichtung an der inneren Türverkleidung befestigt ist. Den Ersatzschließhaken einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Türfunktion prüfen.

14. Ofentürdichtung entfernen



Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Häkchen gehalten. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieses Häkchen gelöst wurde.

Das nächste Häkchen ähnlich lösen und dies für alle Häkchen wiederholen. Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird. Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der Ecklöcher der Tür einhaken und

nacheinander alle Häkchen um die Tür herum einhaken.

15. Sperrklinke der Ofentür verstellen

Die Ofentür öffnen und die Sicherungsmutter im unteren Bereich der Sperrklinke lösen. Die Sperrklinke nach innen oder außen verstellen, bis die gewünschte Türfunktion erzielt wurde. Die Sicherungsmutter wieder anziehen.

16. Herdplattenfunkengeber entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.

Die Befestigungselemente lösen, mit denen der Funkengeber befestigt ist, und die Vorrichtung entfernen.

17. Elektrodenleitungen der Herdplatte entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

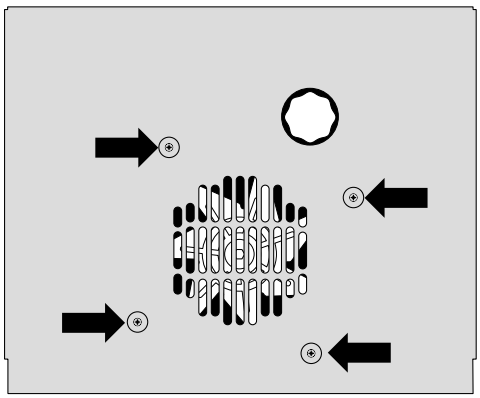
Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Geräts zu erhalten.

Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen. Die Kochplatte wie in Abschnitt 1 beschrieben entfernen. Den Abdeckkasten entfernen und alle Hochspannungsleitungen am Funkengeber trennen.

Die untere hintere Abdeckung entfernen und die Leitung an der Elektrode trennen. Das isolierte Bündel Hochspannungsleitungen durch die hintere Leiste ziehen. Die entsprechende Leitung aus der Isolierung ziehen und die Ersatzleitung hineinschieben. Die Leitungen wieder in die hintere Leiste einsetzen. Die Leitungen wieder mit dem Funkengeber und der Ofenelektrode verbinden. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Zündung kontrollieren.

18. Innere Ofenabdeckung entfernen

Die Ofentür öffnen. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist.

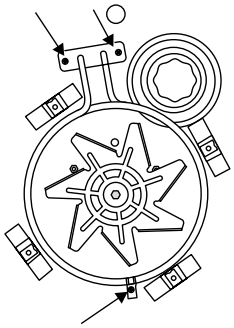


Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die innere Abdeckung hinten am Ofen befestigt ist. Die Abdeckung abnehmen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind.

19. Ein Ofengebläse ersetzen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Gebläseverdrahtung entfernen und die Anschlusspositionen notieren. Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 18 beschrieben entfernen. Die Gebläselamellen festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen. Die Befestigungselemente des Gebläses lösen und hinten aus der Vertiefung nehmen. Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

20. Ein Ofengebläseelement entfernen



Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren. Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 18 beschrieben entfernen.

Die Befestigungsmittel entfernen, mit denen das Element im Ofen befestigt ist, und das Element herausnehmen. Das Ersatzelement einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

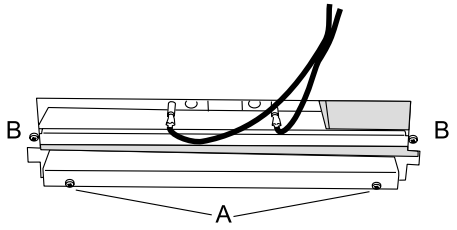
Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert.

21. Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Unteres Element

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungsmittel entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.



Die 2 Schrauben „A“ entfernen und die Platte herunterfallen lassen. Die 2 Schrauben „B“ entfernen, die obere Platte absenken und durch den Schlitz in der Herdrückseite entfernen. Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren. Die Befestigungsmittel des Herdelements entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile

in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Oberes Element

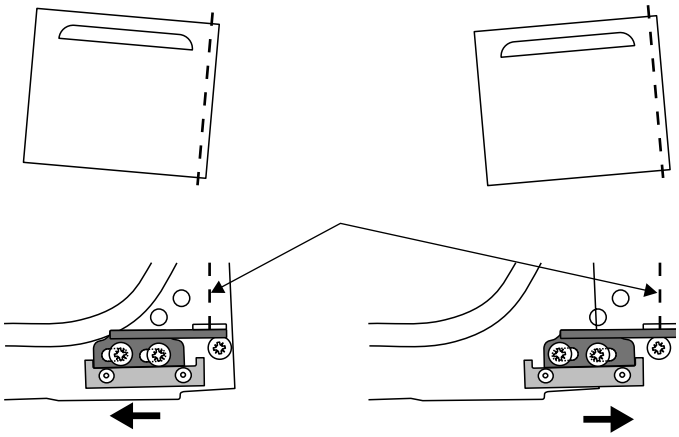
Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist. Die Befestigungsmittel der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

22. Anpassen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite der Tür kann angepasst werden, um den Winkel der Tür zu ändern. Lösen Sie die Bestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite und versetzen Sie mit Hilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers.

Ziehen Sie die Scharnierschrauben dann wieder fest an.

Auswirkung der Scharnieranpassung – zur besseren Illustration übertrieben dargestellt



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

Technische Daten

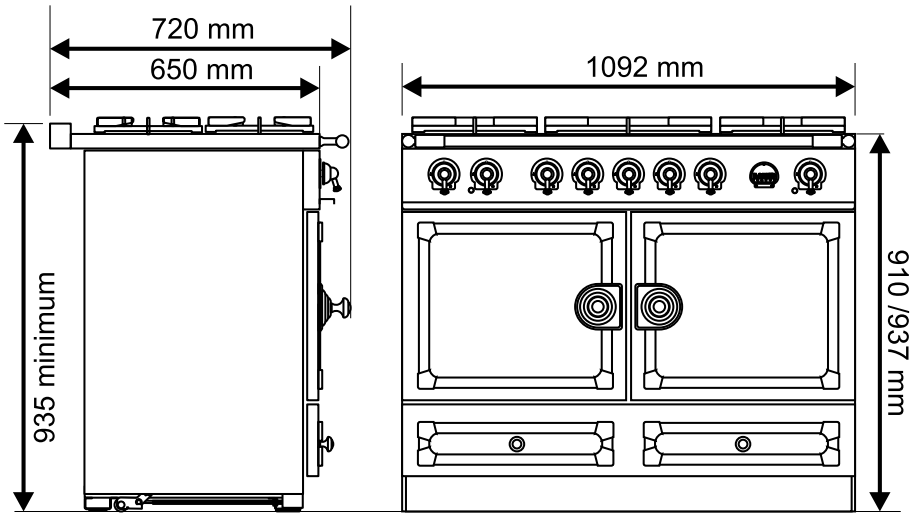
DIESER HERD GEHÖRT DER KATEGORIE: Kat II $_{2H3B/P}$; Kat II $_{2H3+}$; Kat II $_{2E+3+}$; Kat II $_{2E3B/P}$; Kat II $_{2L3B/P}$; Kat II $_{2ELL3B/P}$.

Es wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert.

INSTALLATEUR: Bitte legen Sie diese Anleitung in den farbigen CornuFé-Ordner im Anleitungspack und übergeben Sie ihn dem Benutzer. Testdrücke siehe Gerätedatenschild.

BESTIMMUNGSLAND: AT, BE, CH, DE, DK,ES, FR, GB, GR, IE, IT, NL, NO, PT, SE.

Mittellinie des Scharnierbolzens



Abmessungen

Gesamthöhe	min 910 mm	max 937 mm
Gesamtbreite	1092 mm Siehe *„Aufstellung des Herdes"*	
Gesamttiefe mit Griffen	720 mm	
Gesamttiefe ohne Griffe	650 mm	
Platz zur Befestigung	Siehe *„Aufstellung des Herdes"*	
Mindestraum über Kochplatte	800 mm	

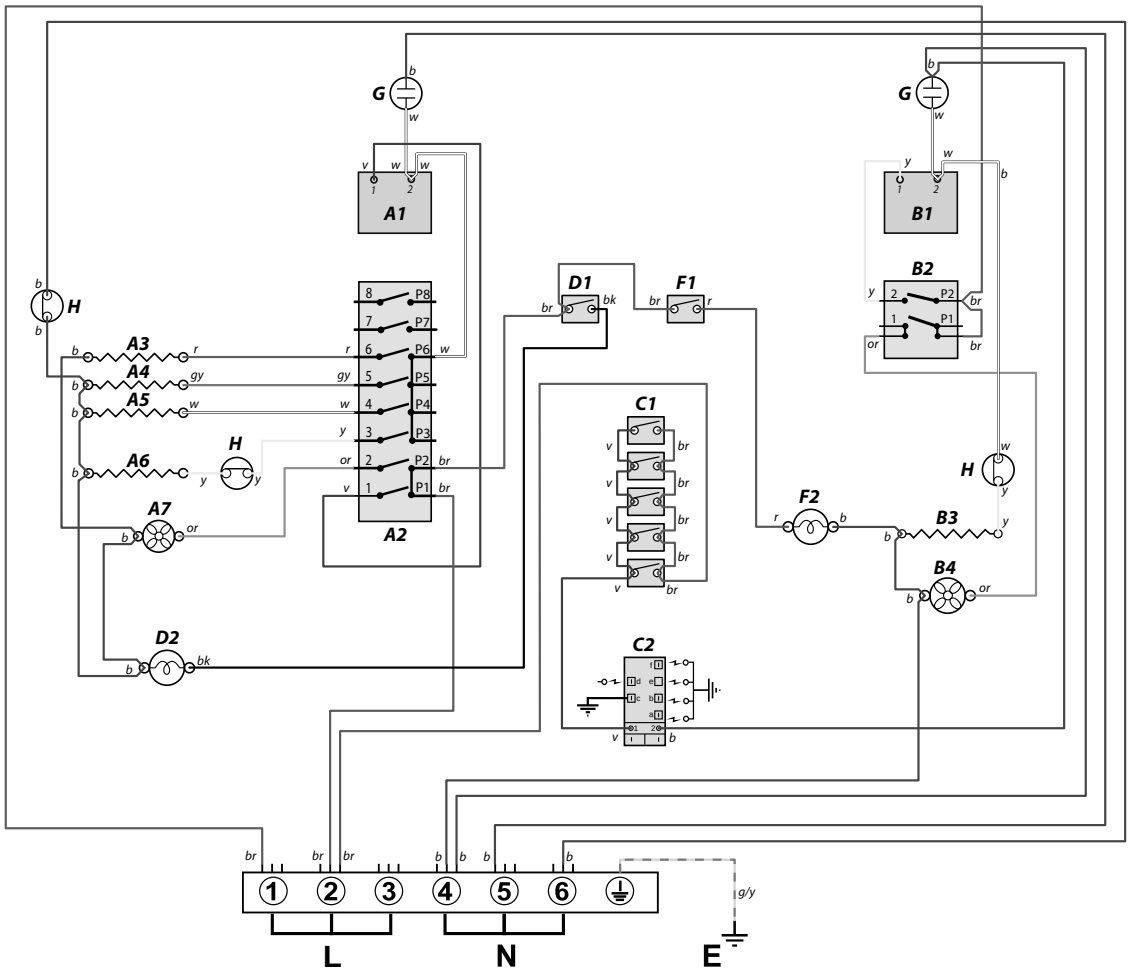
Brennerleistungen

Die Backöfen	**Der Linke Backofen**	**Der Rechte Backofen**
Gebläseelement	2,5 kW	2,5 kW
Oberes Element	1,2 kW	
Bräunungselement	1,15 kW	
Unteres Element	1,0 kW	

Die Backöfen	**Multifunktionsofen**	**Umluft/Heißluft**
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	A	A
Energieverbrauch Bei Standardbeladung	0,90 kWh	0,85 Wh
Nettovolumen (Liter)	62	67
Typ	Mittel	Mittel
Kochzeit bei Standardbeladung (Minuten)	41 Minuten	38 Minuten
Backfläche	1400 cm^2	1400 cm^2

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa: 5,1 kW.

Schaltplan



Legende

A1 Thermostaat Multifunctionele Ofen
A2 Schakelblok Multifunctionele Ofen
A3 Multifunktionsbackofen Bodenelement
A4 Multifunktionsbackofen oberen äußeren Element
A5 Multifunktionsbackofen oben Innenelement
A6 Multifunktionsbackofen Ventilator Element
A7 Multifunktionsbackofen Lüftermotor
B1 Heißluftofen Thermostat
B2 Umluft-Schalter-Block
B3 Heißluftofen Element
B4 Heißluftofen Motor
C1 Zündschalter
C2 Zündfunkengeber
D1 Multifunktionsbackofen Lichtschalter
D2 Multifunktionsbackofen Lampe
F1 Heißluftofen Lichtschalter
F2 Heißluftofen Glühbirne
G Neon
H Thermischer Auslöser

Farbcode

b Blau
br Braun
bl Schwarz
or Orange
r Rot
v Voilett
w Weiß
y Gelb
gr Grau

Be Safe	22
Cleaning your Cooker	27
Troubleshooting	28
General Safety Instructions	29
Service and Spares	30
Installation	31
Servicing	35
Technical Data	39
Circuit Diagram	40

Be Safe

⚠ **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

⚠ **WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use and will retain heat even after you have stopped cooking. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

⚠ **CAUTION: A long term cooking process has to be supervised from time to time. A short term cooking process has to be supervised continuously.**

⚠ **Danger of fire: DO NOT store items on the cooking surfaces.**

⚠ **To avoid overheating, DO NOT install the cooker behind a decorative door.**

⚠ **You need clean fresh air – so does your cooker. Burner flames produce exhaust gases, heat and moisture. Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a powered cooker hood that vents outside. If you have several burners on or use the cooker for a long time, open a window or turn on an extractor fan. For more detail see the Installation Instructions. We recommend you read 'General Safety Instructions' (especially if you have not used a dual fuel cooker before) where we describe some basic guidelines on how to use a dual fuel cooker safely.**

⚠ **DO NOT use a steam cleaner on your cooker.**

Gas and Electricity

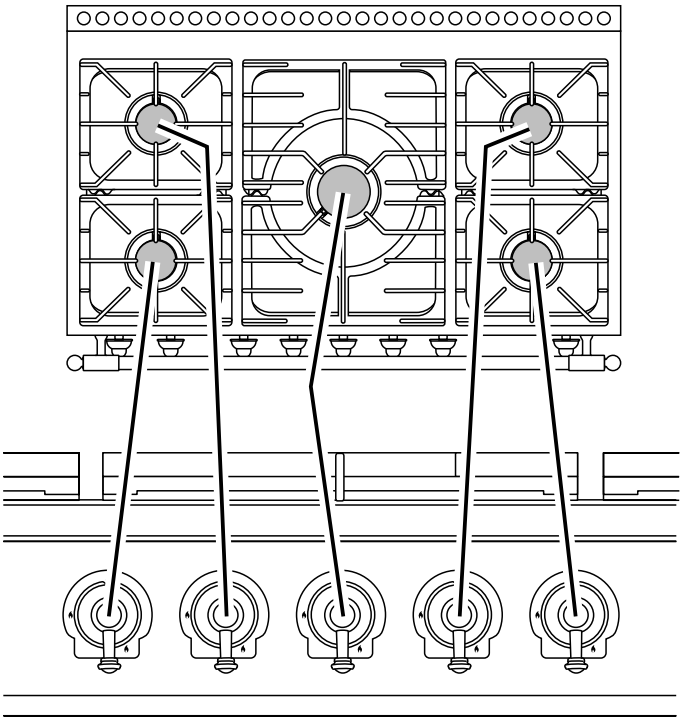
Make sure that the gas supply is turned on and that the cooker is wired in and switched on. The cooker needs electricity.

Peculiar Smells

When you first use your cooker it may give off an odour. This should stop after use.

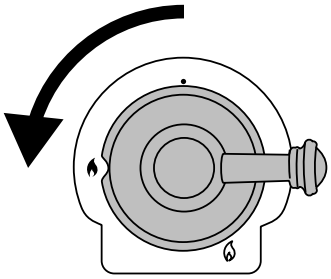
Hotplate Burners

The drawing by each knob indicates which burner that knob controls.

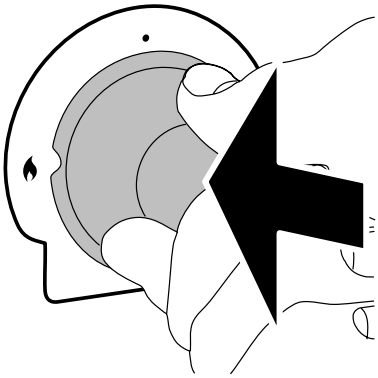


There is a spark ignition system that works when the knob is pressed in. Each burner also has a special safety device that stops the flow of gas if the flame goes out.

Push in and turn a knob to the solid flame symbol ( ).

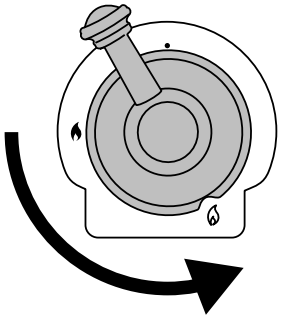


Keep holding the knob pressed in to let the gas through to the burner for few seconds. The igniter should spark and light the gas.



If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn the control to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

Adjust the flame height to suit by turning the knob. The outline flame symbol marks the lowest setting.



Make sure flames are under the pans. Using a lid will help the contents boil more quickly.

Pans and kettles with concave bases or down-turned base rims should not be used.

Simmering aids, such as asbestos or mesh mats, are NOT recommended. They will reduce burner performance and could damage the pan supports.

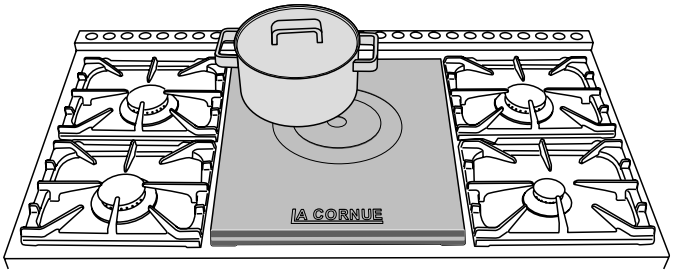
Avoid using unstable and misshapen pans that may tilt easily and pans with a very small base diameter e.g. milk pans, single egg poachers.

The minimum pan diameter recommended is 120 mm (about $4^{3}/_{4}$") for the outer burners and 160 mm (about $6^{3}/_{8}$") for the centre burner.

Note: Use of aluminium pans may cause metallic marking of the pan supports. This does not affect the durability of the enamel and may be cleaned off with a proprietary metal polish compound.

The Simmering Plate (Optional Extra)

This is the cooking element preferred by professionals, because of its great versatility.

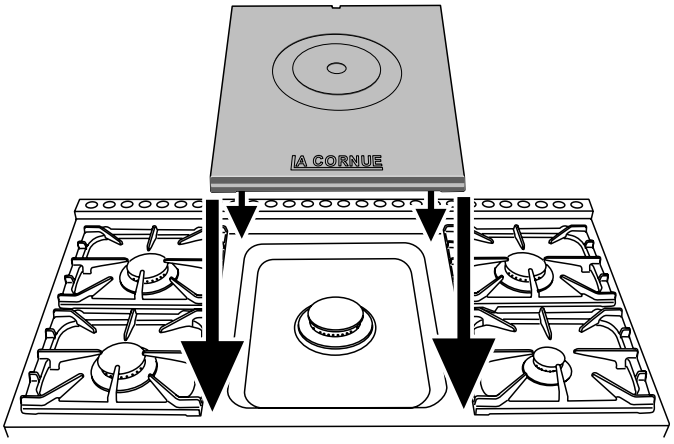


One of its many advantages is that it recreates the type of heat once provided by old cast-iron wood and coal burners.

Nothing better has been invented since!

Fitting the Simmer Plate

The simmering plate is designed to replace the two centre pan supports. Remove the two centre pan supports and position the simmering plate on the hob with the La Cornue name at the front. The front of the simmering plate should be level with the front of the outer pan supports.



The plate should only be fitted over the centre burner - don't try to use it over the outer burners.

Using the Simmer Plate

Light the centre burner as described in the Hotplate section of these instructions.

Turn on your simmering plate before preparing your ingredients, as a fifteen minute preheating time is recommended.

The heat is evenly distributed, regular, constant.

The generously-sized cooking surface provides variable cooking temperatures.

This means you can work with 3 or 4 pans at the same time, without having to manipulate the knob.

We call this surface the "chef's piano".

Following are a few examples of how to use the simmering plate:

Vegetables

Boil the salted water on one of the outer burners, add your vegetables and then continue to cook on the simmering plate.

Sauces and Creams

Whisk with your saucepan in the middle; when thickening begins, move your saucepan to the edge, while continuing to mix.

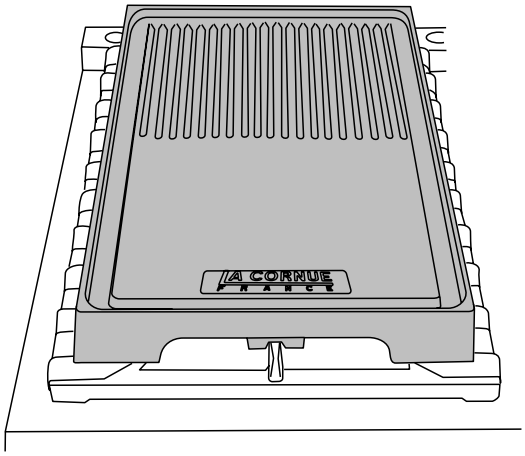
Meat

After frying and browning your pieces of lamb or veal over a high flame you can then move them to the plate to simmer and cook.

Contact between the simmering plate and your cooking utensil is always uniform, ensuring a perfectly even distribution of heat.

The Griddle (Optional Extra)

The griddle fits the left hand pan supports, front to back. It is designed for cooking food on directly. Don't use pans of any kind on it. The griddle surface is non-stick and metal cooking utensils (e.g. spatulas) will damage the surface. Use heat resistant plastic or wooden utensils.



Don't put it crossways – it will not fit properly and will be unstable.

Don't put it on the centre burner – it is not designed to fit the centre burner pan supports.

Using the Griddle

Position the griddle over the hotplate burners resting on the pan support.

Check that it is securely located.

The griddle can be lightly brushed with cooking oil before use. Light the hotplate burners. Adjust the flame heights to suit.

Preheat the griddle for a maximum of 5 minutes before adding food. Leaving it longer may cause damage. The flame can be turned down by turning the control knobs towards the low position marked with the outline flame symbol on the control panel.

Always leave space around the griddle for the gases to escape. **Never** fit two griddles side by side.

After cooking allow the griddle to cool before cleaning.

The Ovens

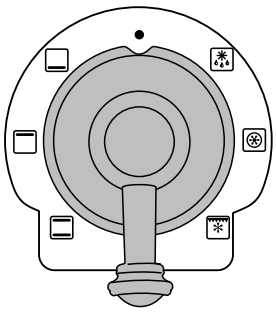
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

Before using for the first time, to dispel manufacturing odours turn the ovens to 230 °C and run for an hour. To clear the smell make sure the room is well ventilated to the outside air, by opening windows for example.

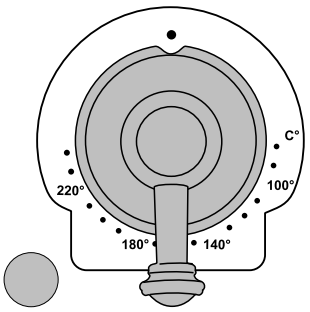
The Left-hand Oven

The left-hand oven is a multi-function oven. As well as the oven fan and fan element, it is fitted with two extra heating elements, one visible in the top of the oven and the second under the oven base. Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the oven. For more detail on this oven see the section '*Multi-function Oven Functions*'.

The multi-function oven has two controls, a function selector and a temperature setting knob.

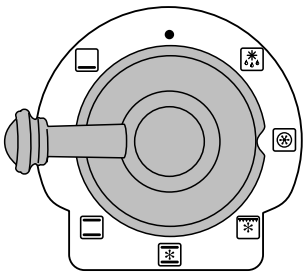


Function selector



Temperature setting knob

Turn the function selector control to a cooking function. This is the fan oven setting.



Turn the oven temperature knob to the temperature you need. The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

Multi-function Oven Functions

The multi-function oven has many varied uses. We suggest you keep a careful eye on your cooking until you are familiar with each function. Remember – not all functions will be suitable for all food types.

Defrost

This function operates the fan to circulate cold air only. No heat is applied. This enables small items such as desserts, cream cakes and pieces of meat, fish and poultry to be defrosted.

Defrosting in this way speeds up the process and protects the food from flies. Pieces of meat, fish and poultry should be placed on a rack, over a tray to catch any drips. Be sure to wash the rack and tray after defrosting.

Defrost with the oven door closed.

Large items, such as whole chickens and joints should not be defrosted in this way. We recommend this be carried out in a refrigerator.

Defrosting should not be carried out in a warm oven or when an adjoining oven is in use or still warm.

Make sure that dairy foods, meat and poultry are completely defrosted before cooking.

Fan Oven

This function operates the fan and the heating element around it. An even heat is produced throughout the oven, allowing you to cook large amounts quickly.

Fan oven cooking is particularly suitable for baking on several shelves at one time and is a good 'all-round' function. It may be necessary to reduce the temperature by approximately 10 °C for recipes previously cooked in a conventional oven.

If you wish to pre-heat the oven, wait until the indicator light has gone out before inserting the food.

Fanned Grilling

This function operates the fan whilst the top element is on. It produces a more even, less fierce heat than a conventional grill. For best results, place the food to be grilled, on the grid in the deluxe oven shelf. Thick pieces of meat or fish are ideal for grilling in this way, as the circulated air reduces the fierceness of the heat from the grill. The oven door should be kept closed whilst grilling is in progress, so saving energy. You will also find that the food needs to be watched and turned less than for normal grilling. Pre-heat this function before cooking.

Fan Assisted Oven

This function operates the fan, circulating air heated by the elements at the top and the base of the oven. The combination of fan and conventional cooking (Top and Base Heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast. It is also possible to bake on two shelves at one time, although they will need to be swapped over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base, when using this function.

This is a fast intensive form of cooking; keep an eye on the food cooking until you have become accustomed to this function.

Conventional Oven (Top and Base Heat)

This function combines the heat from the top and base elements. It is particularly suitable for roasting and baking pastry, cakes and biscuits.

Food cooked on the top shelf will brown and crisp faster than on the lower shelf, because the heat is greater at the top of the oven than at the base, as in 'Fan Assisted Oven' function. Similar items being cooked will need to be swapped around for even cooking. This means that foods requiring different temperatures can be cooked together, using the cooler zone in the lower half of the oven and hotter area to the top.

The exposed top element may cook some foods too quickly, so we recommend that the food be positioned in the lower half of the oven to cook. The oven temperature may also need to be lowered.

Browning Element

This function uses the element in the top of the oven only. It is a useful function for the browning or finishing of pasta dishes, vegetables in sauce and lasagne, the item to be browned being already hot before switching to the top element. Keep the oven door closed.

Base Heat

This function uses the base element only. It will crisp up your pizza or quiche base or finish off cooking the base of a pastry case on a lower shelf. It is also a gentle heat, good for slow cooking of casseroles in the middle of the oven or for plate warming.

The Browning and Base Heat functions are useful additions to your oven, giving you flexibility to finish off items to perfection. With use, you will soon realise how these functions can combine to extend your cooking skills.

The Right-hand Oven

The fan in the right-hand oven circulates hot air continuously, which means faster more even cooking.

The recommended cooking temperatures for a fan oven are generally lower than a non-fan oven.

The right-hand fan oven control is at the right hand end of the control panel.

Turn the oven temperature knob to the temperature you need.

The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

Both Ovens

Before using for the first time, heat the ovens to 200 °C for at least one hour to dispel manufacturing odours.

Please remember that all cookers vary – temperatures in your new ovens may differ to those in your previous cooker. The shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays meat tins etc should be placed level centrally on the oven's wire shelves. Keep all trays and containers away

from the sides of the oven, as overbrowning of the food may occur.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst', when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.

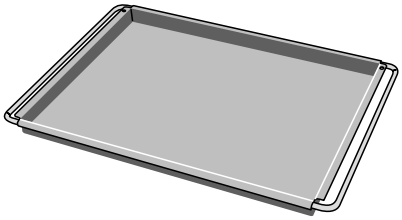
When the oven is on, don't leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

- Always leave a "finger's width" between dishes on the same shelf. This allows the heat to circulate freely around them.
- Cover meat when cooking.
- To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.
- If you want to brown the base of a pastry dish, preheat the baking tray for 15 minutes before placing the dish in the centre of the tray.
- Where dishes may boil and spill over during cooking, place them on a baking tray.

Oven Shelves

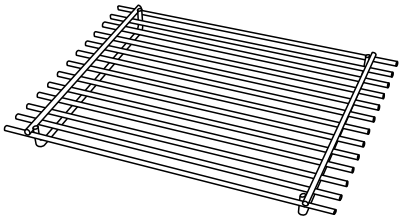
Each oven is supplied with three different shelves.

A deluxe oven tray.

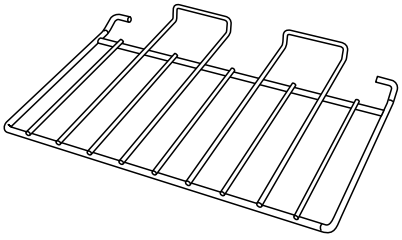


The deluxe oven tray in the left hand multifunction oven is supplied with a support grid or trivet so that it can be used for grilling as well as normal oven cooking.

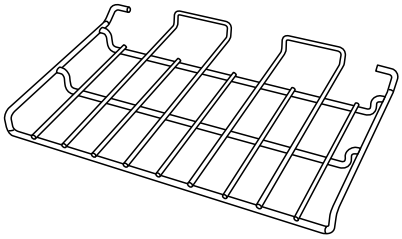
Deluxe oven tray trivet.



A flat shelf.



And a drop shelf.

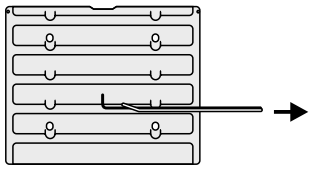


The drop shelf increases the possibilities for oven shelf spacing.

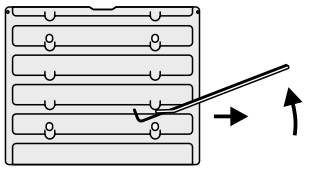
The deluxe tray slides in and out easily – take care when pulling it forward that it does not become unstable or slide out of the grooves in the side of the oven.

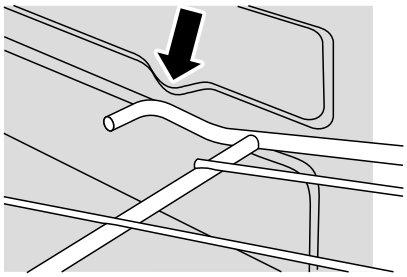
The other oven shelves have an end stop and so cannot be accidental pulled out; but they can be easily removed and refitted.

Pull the shelf forward until the back of the shelf is stopped by the shelf stop bumps in the oven sides.



Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward.



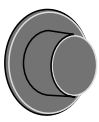


To refit the shelf, line up the shelf with a groove in the oven side and push the shelf back until the ends hit the shelf stop. Lift up the front so the shelf ends clear the shelf stops, and then lower the front so that the shelf is level and push it fully back.

Steam

When cooking foods with high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the grille at the rear of the hotplate. This is perfectly normal.

Oven Light



There are separate switches for each oven. Press in the appropriate button to turn the oven light comes on.

If one of the oven lights fail, **turn off the power supply** before you change the bulb. See the 'Troublesho oting' section for details on how to change an oven light bulb.

Storage

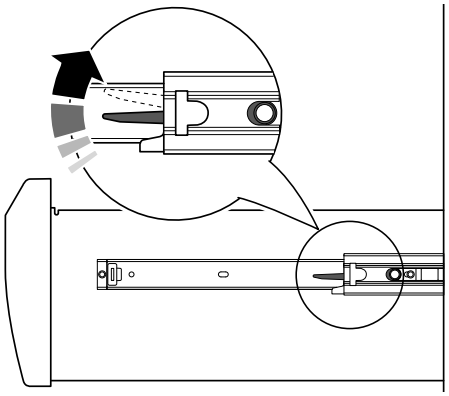
The drawer can get very warm, don't store anything in it that may melt or catch fire.

The griddle surface is non-stick; take care not to damage the surface by putting pans etc. on top of it.

The drawer can be removed completely for cleaning etc.

Removing the Drawer

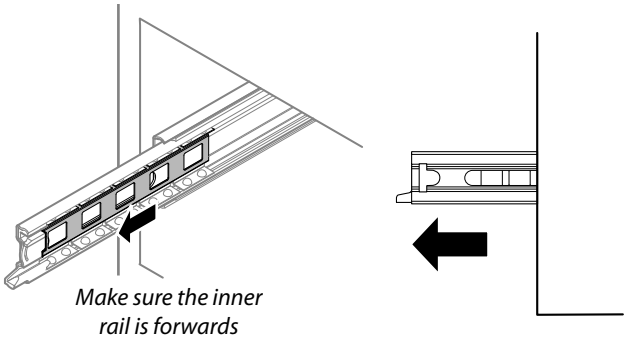
Pull the drawer forwards. Push the ends of the plastic clips – down of the left-hand side, up on the right-hand side – to release the catches holding the drawer to the side runners. At the same time pull the drawer forwards and away from the side runners.



For safety's sake push the drawer runners back out of the way.

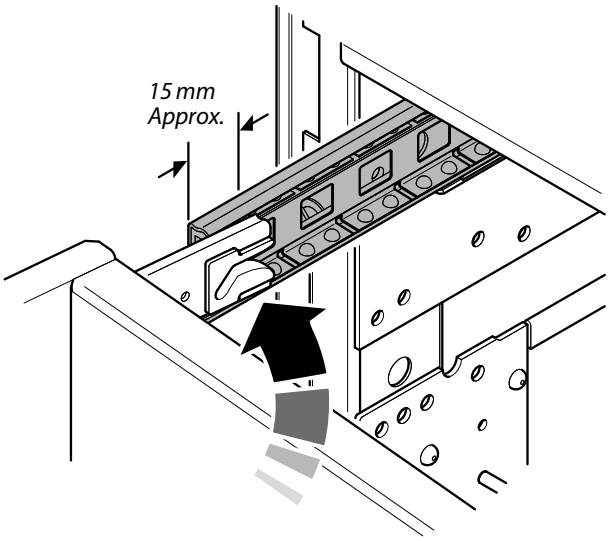
To Fit the Storage Drawer

Slide the inner side rails out until fully extended.



Make sure the inner rail is forwards

Lift the drawer at its sides and locate one of the drawer rails (approximately 15 mm) onto an inner side rail.



Rotate the drawer to locate the remaining drawer rail onto the opposite inner side rail.

Carefully slide the drawer back into the cavity. Some resistance will be felt as the drawer rails locate fully onto the inner side rails.

Cleaning Your Cooker

Before thorough cleaning isolate the electricity supply. Remember to switch on the electricity supply before using the cooker.

⚠ **NEVER use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt.**

⚠ **DO NOT mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.**

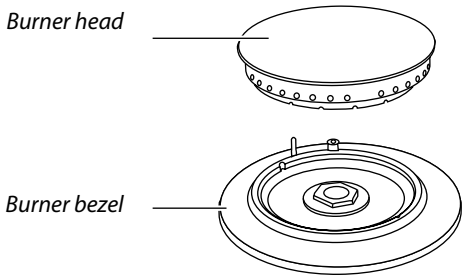
⚠ **All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance.**

Stainless Steel Hob

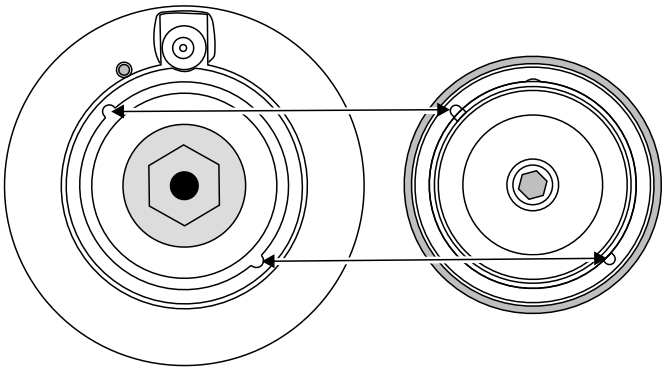
Lift away pots or pans from hob. Remove pan supports from spillage area and carefully place in a sink of warm soapy water. Wipe loose debris from hob. Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners. For best results use a liquid detergent cleaner. Rinse with cold water and thoroughly dry with a clean, soft cloth. Make sure all parts are dry before repositioning.

Hotplate Burners

The burner heads can be removed for cleaning. Make sure they are absolutely dry before replacing.

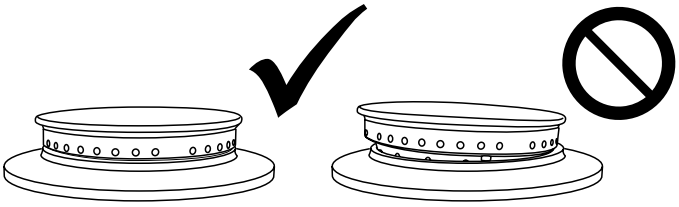


When fitting burner head, make sure this locates properly within the bezel.



Base of hotplate burner *Bottom of burner head*

If you look at the bottom of the burner head you will see two 'pips'; these fit into the two notches in the burner base.



Check burner ports are not blocked. If blockage occurs, remove stubborn particles using a piece of fuse wire.

Griddle

Always clean the griddle after use. Allow to cool completely before removing. Immerse the griddle plate in hot soapy water. Use a soft cloth or, for stubborn stains, a nylon washing up brush.

⚠ **NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANERS AS THESE WILL DAMAGE THE SURFACE.**

Control Panel and Oven Doors

Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners. For best results use liquid detergents

The control panel and control knobs should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water – but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. The oven doors should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water.

Cleaning Brass Parts (some models only)

Uncoated natural brass is used as part of the authentic finish on some models and this may tarnish with age. To regain a polished finish, these areas should be cleaned using a proprietary cleaner.

Ovens

Some of the lining panels can be removed for cleaning and for cleaning behind.

Removing the Oven Linings

Remove the shelves first.

The right hand fanned oven has a removable oven roof – slide the roof liner forward and remove.

The side panels of either oven can be removed.

Each side of the oven is fixed with four fixing screws. You don't have to remove the screws to remove the oven linings. Lift each side panel upwards and they will slide off the screws. Then pull them forwards.

Once the linings are removed, the oven enamel interior can be cleaned.

When replacing the linings fit the side linings first.

Make sure you fit the oven roof with the slot at the front.

Troubleshooting

Steam is coming from the oven

When cooking foods with a high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the rear grille. Take care when opening the oven door, as there may be a momentary puff of steam when the oven door is opened. Stand well back and allow any steam to disperse.

The oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up - this is perfectly normal.

The knobs get hot when I use the oven, can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven and heating them up. Don't leave the oven door open.

If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it who pays?

You do. Service organisations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's in your interest to track down your original installer.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the cooker installation is protected by a 30-milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. Individual tastes may require the temperature to be altered either way, to get the results you want.

The oven is not cooking evenly

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If two or more shelves are used, check that space has been left for the heat to circulate. When a baking tray is put into the oven, make sure it is placed centrally on the shelf.

Check that the door seal is not damaged and that the door catch is adjusted so that the door is held firmly against the seal.

A dish of water when placed on the shelf should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the cooker should be raised up or the front lowered.) If the cooker is not level arrange for your supplier to level it for you.

Oven not coming on when turned on

If using the multi-function oven have you set a cooking function?

Is the power on? There may be something wrong with the power supply. Is the cooker supply on at the isolator switch?

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the knob down has not worked or only worked for a short time then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

The oven light is not working

The bulb has probably blown. You can buy a replacement bulb (which is not covered under the guarantee) from a good electrical shop. Ask for an Edison screw fitting 15W 230V lamp, FOR OVENS. It must be a special bulb, heat resistant to 300°C.

Open the oven door and remove the oven shelves.

Turn off the power supply

Unscrew the bulb cover by turning anticlockwise. Unscrew the old bulb. Screw in the new bulb, screw back the bulb cover. Turn on the electricity supply and check that the bulb now lights.

Hotplate ignition or hotplate burners faulty

Is the power on? If not there maybe something wrong with the power supply.

Are the sparker (ignition electrode) or burner slots blocked by debris?

Are the burner heads correctly located?

Hotplate burners will not light

If only one or all the hotplate burners will not light, make sure that the parts have been replaced correctly after wiping or removing for cleaning.

Check that there is not a problem with your gas supply. You can do this by making sure that other gas appliances you may have are working.

Do the burners spark when you push the hotplate control knobs in? If not check the power is on.

General Safety Instructions

This appliance must be installed by a competent person in accordance with the installation instructions. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements.

If You Smell Gas:

- Don't turn electric switches on or off
- Don't smoke
- Don't use naked flames
- Do turn off the gas at the meter or cylinder
- Do open doors and windows to get rid of the gas
- Call your gas supplier

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device, (extractor hood).

⚠ **Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.**

⚠ **The cooker should be serviced by a qualified service engineer and only approved spare parts used. Have the installer show you the location of the cooker control switch. Mark it for easy reference. Always allow the cooker to cool and then switch off at the mains and before cleaning or carrying out any**

- **Do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.**
- **When using an electrical appliance near the hotplate, be sure that the cord of the appliance does not come into contact with the hotplate.**
- **Take care that no water seeps into the appliance.**
- **Only certain types of glass, glass-ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for hotplate cooking; others may break because of the sudden change in temperature.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on any part of the cooker.**
- **Do not use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.**
- **Make sure that your kitchen is well ventilated at all times. Use extractor fans or hoods when fitted.**
- **Never heat unopened food containers. Pressure build up may make container burst and cause injury.**
- **The cooker is designed for cooking foods only and must not be used for any other purpose.**
- **The oven should NOT be used for heating the kitchen, not only does this waste fuel but the control knobs may become overheated.**
- **When the oven is on DO NOT leave the oven door open for longer than necessary.**
- **The specification of this cooker should not be altered.**
- **This appliance is heavy, take care when moving it.**
- **When the cooker is not in use make sure that the control knobs are in the off position.**

Service and Spares

Please complete the appliance details below and keep them safe for future reference - this information will enable us to accurately identify your particular appliance and help us to help you. Filling this in now will save you time and inconvenience if you later have a problem with your appliance. It may also be of benefit to keep your purchase receipt with this leaflet. You may be required to produce the receipt to validate a warranty field visit.

Fuel Type: **Dual Fuel**
Name of Appliance :**CornuFé 110 Mixte** Colour*:
Appliance Serial Number *
Retailers Name & Address
Date of Purchase
Installers Name & Address
Date of Installation

* This information is on the appliance data badge.

If You Have a Problem

In the unlikely event that you have a problem with your appliance, please refer to rest of this booklet, especially the problem solving section, first to check that you are using the appliance correctly.

If you are still having difficulty, contact your retailer

Please Note

If your appliance is outside the warranty period, our service provider may charge for this visit.

If you request an engineer to visit and the fault is not the responsibility of the manufacturer, our service provider reserves the right to make a charge.

Appointments not kept by you may be subject to a charge.

Out of Warranty

We recommend that our appliances are serviced regularly throughout their life to maintain the best performance and efficiency.

Service work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

Spare Parts

To maintain optimum and safe performance, only use genuine spare parts. Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls. Contact your retailer.

Installation

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

Check the appliance data badge to determine which gas the cooker is set for.

If you wish to unpack and assemble the cooker now but install it later, a protective cover for the appliance is packed in one of the ovens. Take care not to scratch the trims and handles. Do not move the cooker using the handrail.

Conversion

This appliance is supplied as G 20 20millibar.

A conversion kit for other gases is supplied with the cooker.

If the appliance is to be converted to another gas we recommend that this is done before installation. See the Conversion section of this instruction for more details.

You Must be Aware of the Following Safety Requirements & Regulations

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

In the UK the regulations and standards are as follows:

In your own interest and that of safety, it is law that all gas appliances be installed by competent persons. CORGI registered installers undertake to work to safe and satisfactory standards. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution. The cooker must be installed in accordance with

- All relevant British Standards / Codes of Practice, in particular BS 5440 Part 2.
- For Natural Gas - BS 6172 and BS 6891.
- For LP Gas - BS 5482-1 (when the installation is in a permanent dwelling), BS 5482-2, (when the installation is in a caravan or other non permanent dwelling), or BS 5482-3, (when the installation is in a boat).
- The Gas Safety (Installation and Use) regulations.
- The relevant Building / IEE regulations.

In the Republic of Ireland:

The installation must be carried out by a Competent Person and installed in accordance with the current edition of I.S.813 "Domestic Gas Installations", the current Building Regulations and reference should be made to the current ETCI rules for electrical installation.

Provision of Ventilation

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

In the UK:

The room containing the cooker should have an air supply in accordance with BS 5440 Part 2. All rooms require an openable window or equivalent, while some rooms require a permanent vent in addition to the openable window. The cooker should not be installed in a bedsitting room with volume less than 20 m^3. If it is installed in a room of volume less than 5 m^3 an air vent of effective area 100 cm^2 is required; if it is installed in a room of volume between 5 m^3 and 10 m^3, an air vent of effective area 50 cm^2 is required; while if the volume exceeds 11 m^3, no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440 Part 2 should be consulted to determine the requisite air vent requirements.

In the Republic of Ireland:

Reference should be made to the current edition of IS 813 which makes clear the conditions that must be met to demonstrate that sufficient ventilation is available.

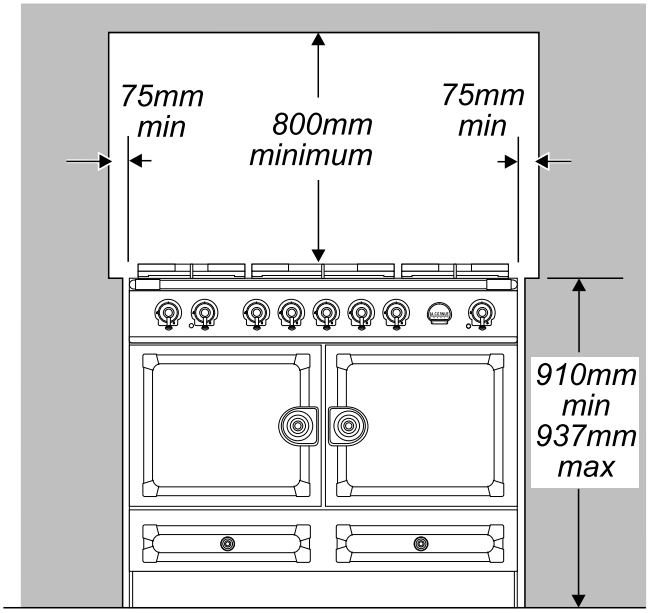
Location of Cooker

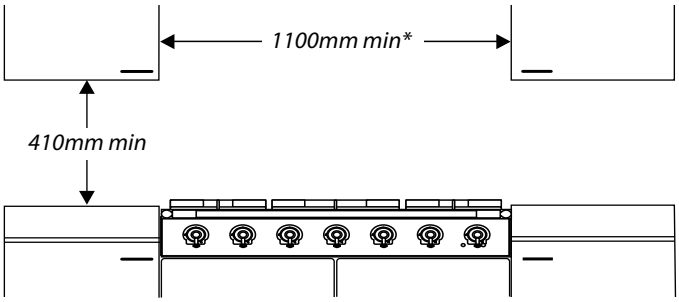
The cooker may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

NOTE: An appliance for use on LPG shall not be installed in a room or internal space below ground level. e.g. in a basement.

Positioning the Cooker

The diagrams below show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

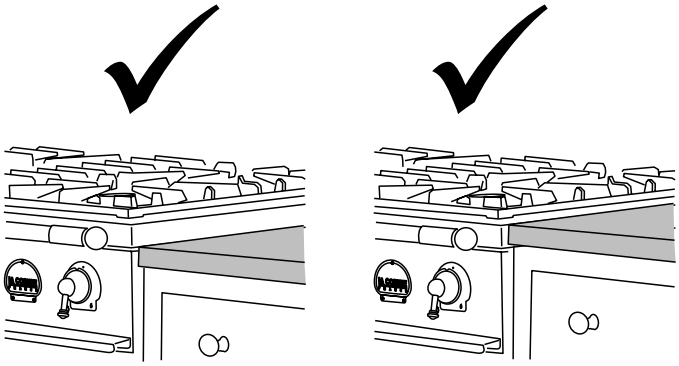




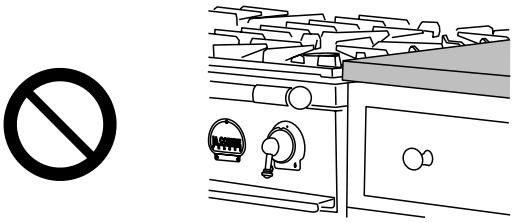
The cooker should not be placed on a base.

Above hotplate level a gap of 75 mm should be left between each side of the cooker and any adjacent vertical surface.

For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25 mm.



Adjacent work surfaces should be level with or below the hotplate surround not the pan supports.



We recommend a gap of 1110 mm between units to allow for moving the cooker. If a flush fit is required, fit the cooker up to the unit at one side then fit the unit the other side. Do not box the cooker in; it must still be possible to move the cooker in and out for cleaning and servicing.

A minimum space of 800 mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface.

Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.

For safety reasons curtains must not be fitted immediately behind the cooker.

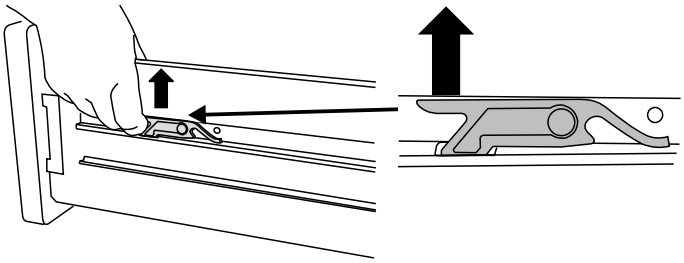
A clearance of 200 mm is required if the cooker is near a corner of the kitchen to allow the oven doors to open. The actual opening of the doors is slightly less but this allows for some protection of your hand as you open the door.

If the cooker is not installed between units, a side panel extension that closes the gap to the wall at the rear, is available as an optional extra kit.

Unpacking the Cooker

Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).

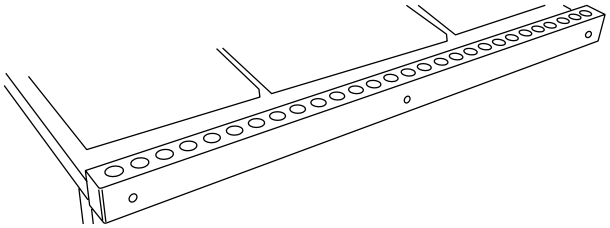
Pull the drawer out to its furthest point.



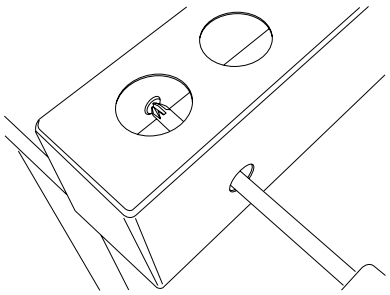
Lift up the ends of the plastic clips (one each side) to release the catches holding the drawer to the side runners and at the same time pull the drawer forward and away from the side runners.

For safety's sake push the drawer runners back out of the way. Put the drawer some where safe - do not refit it until the installation is complete.

Fitting the Flue Grille



The flue grille is packed separately. The larger of the holes along the sides are for screwdriver access and should face to the rear. Use the screws and nuts supplied to fix the grill in place.



Clip the flexible extensions of the oven flues to the flue grille using the clips provided inside the flue grille.

A dust cover is supplied packed in one of the ovens. Use this to protect the cooker if it cannot be installed immediately.

Levelling

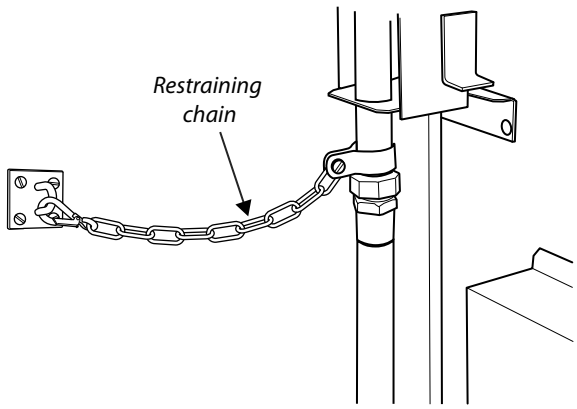
We recommend you use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level. Place the cooker in its intended position taking care not to twist it within the gap between the kitchen units as damage may occur to the cooker or the units. To adjust the height of the rear of the cooker, turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.

To set the front feet turn the bases to raise or lower.

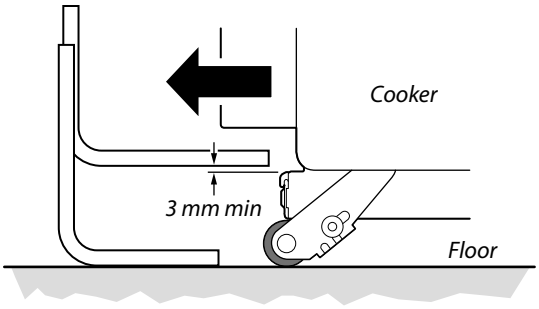
Fitting the Stability Bracket or Chain

Unless otherwise stated, a cooker using a flexible gas connector must be secured with a suitable stability device.

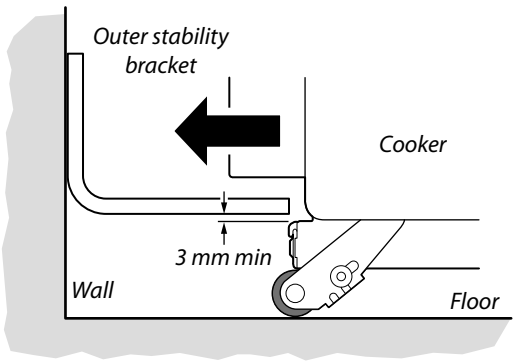
Suitable stability devices are shown:



Stability bracket



Typical floor mounting



Typical wall mounting

If you are using a stability chain then the chain should be kept as short as is practicable and fixed firmly to the rear of the cooker.

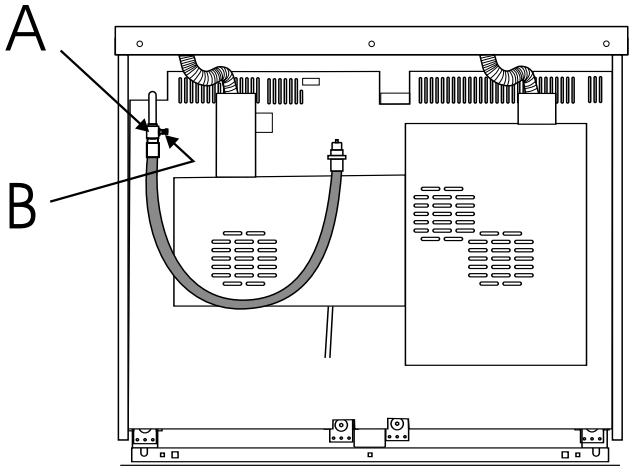
If you are using a stability bracket, then adjust the bracket to give the smallest practicable clearance between the bracket and the engagement slot in the rear of the cooker.

Fit the bracket so that it engages as far as possible over the chassis of the cooker.

Gas Connection

Must be in accordance with the relevant standards. A hose is not supplied by with the cooker. Hoses may be purchased at most builders' merchants.

The Gas supply needs to terminate with a down-facing bayonet.



View from the rear

A Position for gas supply connector

B Pressure test point

Because the height of the cooker can be adjusted and each connection is different it is difficult to give precise dimensions. The hose should be fitted so that both inlet and outlet connections are vertical so that the hose hangs downwards in a 'U' shape.

The connector is located just below the hotplate level at the rear of the cooker ('A' in the diagram).

For Natural Gas the flexible hose must be in accordance with B.S.669. For LP Gas it should be capable of 50 mbar pressure, 70 °C temperature rise and carry a red stripe, band or label.

If in doubt contact, your supplier. Screw connect the threaded end of the hose into the gas inlet.

After completing the gas connection, check the cooker is gas sound with a pressure test.

Pressure Testing

The gas pressure can be measured at pressure test point on the gas inlet. Turn off the gas supply to the cooker. Fit the pressure gauge to the pressure test point. Turn on the gas supply and light one of the hotplate burners.

Turn off the gas supply to the cooker and disconnect pressure gauge.

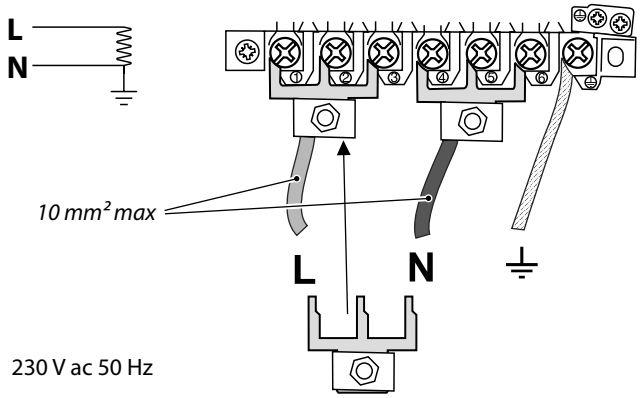
Electrical Connection

This appliance must be installed by a qualified electrician to comply with the relevant Institute of Electrical Engineers (I.E.E.) regulations and also the local electricity supply company requirements.

⚠ WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Note: The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker, through a suitable cooker control unit incorporating a double-pole switch having a contact separation of at least 3 mm in all poles. This cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

The total electrical load of the appliance is approximately 5.1 kW. The cable size used should be suitable for this load and comply with all local requirements.



Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel. Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type (see fig.). Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

These appliances are of type X with regard to protection against over heating of the surrounding surfaces.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the installation is protected by a 30 milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Hotplate

Check each burner in turn. There is a flame safety device that stops the flow of gas to the burner if the flame goes out. For each burner, turn the control knob to the solid flame symbol. Press in the control knob. This lets gas through to the burner. Keep holding the knob pressed in and press the igniter button or light with a match. Keep holding the control knob pressed in for about 10 seconds.

If when you let go of the control knob the burner goes out, the safety device has not held in. Wait one minute then try again this time holding the control pressed in for slightly longer.

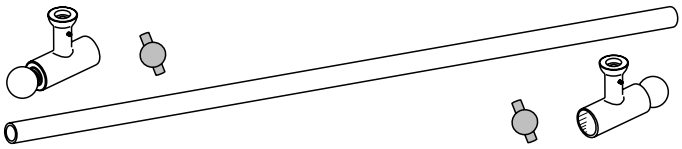
Oven Check

Turn on the ovens and check that they start to heat up. Check that the oven lights are working. NB. The oven light bulb is not included in the guarantee. Turn off the ovens.

Assembling the Loose Parts

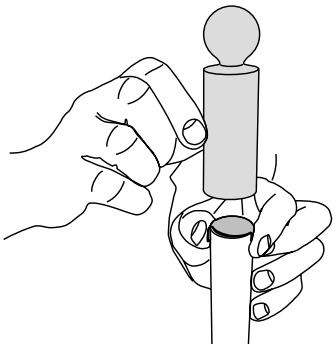
Fitting the Handrail

The hand rail is supplied as 2 end pieces with grub screws, 2 plastic friction cups and the rail tube.

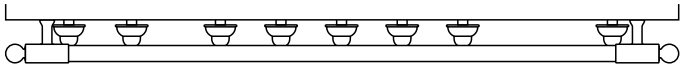


Hold a friction cup by the tabs on one end of the tube. Fit one of the end pieces to the tube and push it on the tube over the friction cup.

Turn the tube over and fit the other end piece using the second friction cup, making sure that you do not scratch or damage the first end piece and the that the two end pieces are lined up correctly.



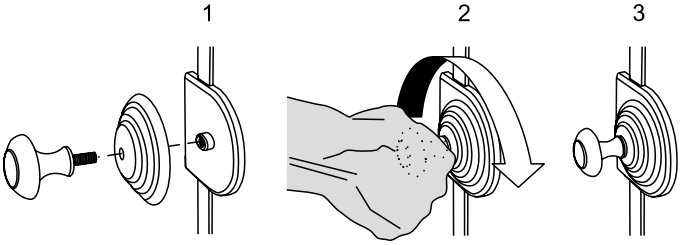
Fit the assembled hand rail to the projecting mounting studs on the control panel and fix it in place by tightening the grub screws. The grub screws should be on the underside.



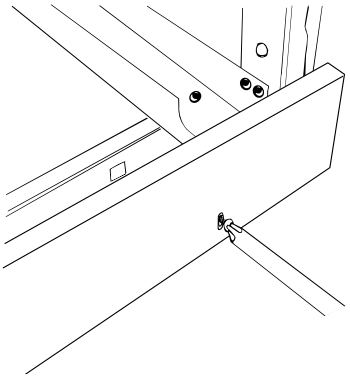
View from above

Fitting the Door Handles

Fit the door knobs to door knob bases and screw them on to the mountings on the oven doors. Hand tighten only – do not use any tools.



Fitting the Plinth

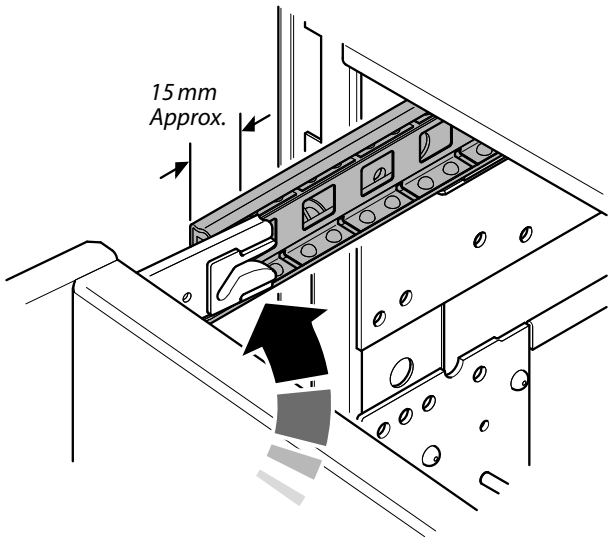


Remove the 3 screws for the plinth mounts along the front bottom edge of the range. Fasten the plinth using these screws (alternative colour screws can be found in the loose parts pack).

To Fit the Storage Drawer

Slide the inner side rails out until fully extended.

Lift the drawer at its sides and locate one of the drawer rails (approximately 15 mm) onto an inner side rail.



Rotate the drawer to locate the remaining drawer rail onto the opposite inner side rail.

Carefully slide the drawer back into the cavity. Some resistance will be felt as the drawer rails locate fully onto the inner side rails.

Customer Care

Please inform the user how to operate the cooker. Place these instructions into the coloured CornuFé folder in the instruction pack and hand them to the user.

Thank you.

Servicing

⚠ **BEFORE SERVICING ANY GAS CARRYING COMPONENTS. TURN OFF THE GAS SUPPLY.**

⚠ **Check the appliance is gas sound after completion of service. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.**

⚠ **Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls.**

⚠ **Disconnect from the electricity supply before commencing servicing, particularly before removing any of the following: - control panel, side panels, hotplate tray or any electrical components or covers.**

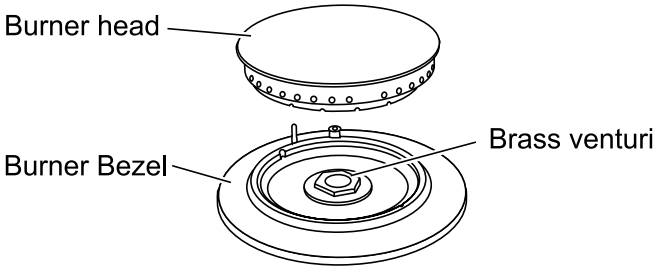
⚠ **Before electrical re-connection, check that the appliance is electrically safe.**

⚠ **Note - References to left hand and right hand oven apply as viewed from the front.**

1. To Remove the Hotplate

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Remove pan supports and burner heads.



Undo the large brass nuts and remove the brass venturis. Lift up the front of the hotplate top and disconnect the ignition leads from the electrodes. Lift the hotplate clear of the appliance.

Replace in reverse order.

2. To Remove the Control Panel

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Remove the pan supports/hotplate accessories and burner heads. Slacken the brass venturi at the centre of each burner. Remove the control knobs from all taps.

Open both oven doors. Remove 3 fixings on the top front and 3 fixings on the control panel underside.

Pull the control panel forward. Remove the connections from the rear of the neons. Disconnect the earth lead and lift the panel clear of the unit.

Replace all parts in reverse order.

When replacing any electrical connections refer to the wiring diagram.

3. To Remove an Outer Side Panel

Disconnect the appliance from the electricity supply. Remove the control panel – see 2. Remove the retaining screw on the upper front edge and the two fixings on the rear or the side panel. Undo the lower retaining screw situated below the edge at the panel front corner. Remove the panel by pulling it away from the appliance.

4. To Remove an Oven Neon

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Remove the control panel – see 2. Remove the relevant neon connection and undo the nut which secures the neon to the control panel. Replace parts in reverse order. Ensure the replacement neon functions correctly.

5. To Remove a Thermostat

Disconnect the appliance from the electricity supply. Remove the hotplate - see 1. Remove the control panel - see 2 Open the appropriate oven door and remove the oven shelves. Pull the appliance forward to gain access to the rear cover box. Undo the cover screws and lift clear.

Right-hand Oven

Remove the two fixings that secure the thermostat phial cover. Unclip the thermostat phial from the clips in the oven back panel.

Left-hand Oven

Remove the two screws holding the thermostat phial to the oven fan cover at the rear of the oven. Pull the unit forward to access the rear of the cooker. Remove the cover boxes by removing the fixing screws and lifting clear. Feed the thermostat capillary clear of the oven.

Disconnect the wires from the thermostat and undo the two fixings which secure the control to the mounting plate.

Fit the replacement and re-assemble in reverse order. Make sure that the phial is clipped to the oven rear, positioned centrally between the clips. Check that the thermostat functions correctly.

6. To Remove an Oven element Thermal Cut-Out

Pull the cooker forward to gain access to the cover box. Undo the cover screws and lift clear. The cutout is located on the earth plate beside the oven element connections. Disconnect the cutout wiring. Undo the fixings that secure the cutout to the earth plate and remove. Fit replacement control and re-assemble in reverse order.

7. To Remove a Hotplate Tap

Remove the hotplate and control panel, see 1 and 2.

Unplug the FSD lead from the rear of the tap. Undo compression fitting at the rear of the tap. Remove the fixings that secure the tap to the gas rail. Disconnect the ignition switch wiring.

Remove the tap. Remove and discard the gasket seal. Fit new gasket seal to replacement tap.

Re-assemble in reverse order. Check the appliance is gas sound. Check hotplate ignition.

8. To Change an Ignition Switch

Change the gas tap as detailed in Section 7.

9. To Remove a Hotplate Burner Injector

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Remove pan support and burner head. Undo the large brass nut and remove the brass venturi. Lift up the burner base and disconnect the ignition lead from the electrode. The injector is now accessible using a long box spanner.

Alternatively, remove the hotplate as detailed in Section 1. Remove the injector directly from the burner body. Fit the appropriate injector.

Re-assemble in reverse order. Check the appliance is gas sound.

10. To Remove a Hotplate Burner Spark Electrode

Disconnect the appliance from the electricity supply. Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads.

Undo the bezel venturi and remove the bezel from the hotplate. The spark ignition wire will be pulled through the electrode clearance hole. Disconnect the spark electrode from the ignition wire.

Note: Take care to prevent the ignition wire from falling back through the clearance hole. Undo the spark electrode from the bezel by removing the spring clip and spring. Fit the replacement electrode to the burner bezel. Ensure that the spring and clip are properly located. Replace in reverse order and check correct burner ignition.

11. To Remove a Hotplate Burner

Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads. Remove the hotplate as detailed in Section 1.

Remove the nut that secures the burner body to the support channel. Remove the fixings that secure the support channel to the chassis. Lift the channel clear of the appliance.

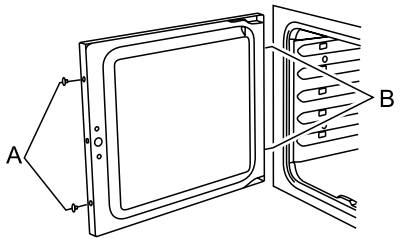
Undo the compression fitting which connects the burner body to the gas pipe. Remove the burner body from the appliance.

Replace in reverse order. Check the appliance is gas sound and that the burner operates satisfactorily.

12. To Remove the Oven Outer Door Panel

Open the oven door. Remove two screws 'A' and two screws 'B' from the door. Remove the outer door panel. Fit the replacement panel to the oven inner door.

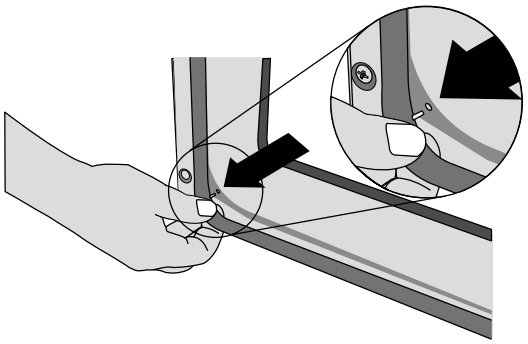
Re-assemble in reverse order.



13. To Remove the Door Latch

Remove the oven outer door panel as detailed in Section 12. Remove the fixings that secure the latch assembly to the inner door panel. Fit the replacement catch and re-assemble in reverse order. Check correct operation of door.

14. To Remove the Oven Door Seal



Open oven door. The seal is held in place by small hooks on the rear face. At the corner pull seal diagonally away from the door centre until that hook is released.

Proceed to the next hook and release it in a similar way, and

so on. Use force if the hooks are stiff, as the old seal will be discarded.

When fitting new seal, position the seal join at the bottom. Hook the new seal in one of the corner holes of the door, and proceed round the door snapping in each hook in turn.

15. To Adjust the Oven Door Catch Keeper

Open the oven door and slacken the locknut at the keeper base. Adjust the keeper inward or outward as required, until the desired door operation is obtained.

Re-tighten the locknut.

16. To Remove the Hotplate Spark Generator

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Pull the unit forward to access the cover boxes at the appliance rear. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear. Undo the terminal connections noting their positions.

Undo the fixings that secure the spark generator and remove the device.

17. To Remove the Hotplate Electrode Leads

Disconnect from the electricity supply.

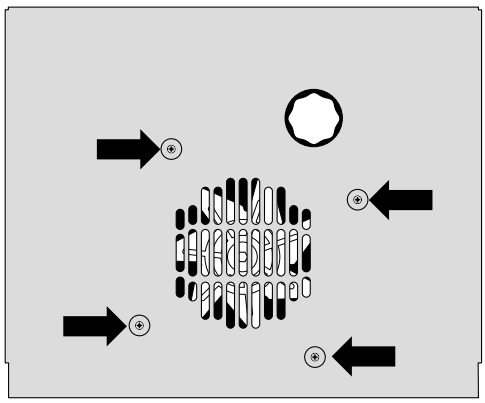
Pull the unit forward to access the rear of the appliance.

Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads. Remove the hotplate as detailed in Section 1. Remove the cover box and disconnect all HT leads at the generator.

Remove the lower back panel and disconnect the lead at the electrode. Pull the sleeved bundle of HT leads up through the rear upright. Pull the appropriate lead from the sleeve and push in the replacement. Replace the leads in the rear upright. Re-connect the leads at the generator and oven electrode. Re-assemble in reverse order and check ignition.

18. To Remove Oven Inner Back

Open the oven door. For the left hand oven unscrew the 2 thermostat phial fixing screws.



Remove the fixings that secure the inner back to the oven rear. Lift the removable panel away. Re-assemble in reverse order. Ensure that the retaining fixings are fully tightened.

19. To Replace an Oven Fan

Disconnect the appliance from the electricity supply.

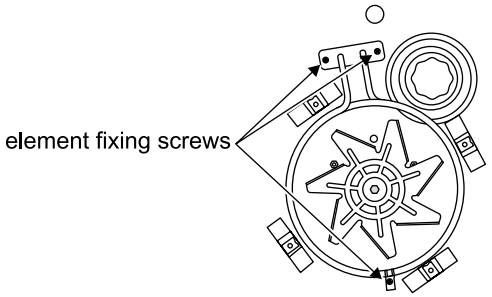
Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the appliance. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear. Remove the fan wiring, noting the connection positions. Remove the inner back as detailed in Section 18.

Hold the fan blades and undo the centre nut (LH thread), brass washers, fan blade and circlip. Undo the fixings that retain the fan and remove it from the cavity rear. Fit the replacement and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

20. To Remove an Oven fan Element

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the appliance. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear. Undo the terminal connections noting their positions. Remove the inner back as detailed in Section 18.



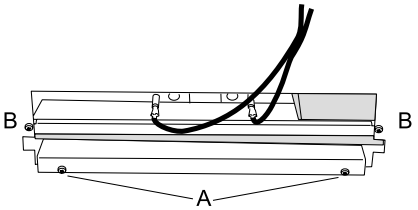
Remove the fixings that secure the element within the oven and lift the element away carefully.Fit the replacement element and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates correctly.

21. To Remove the left hand Oven Bottom and Top Elements

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Bottom Element

Pull the cooker forward to access the cover boxes at the rear of the unit. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.



Remove the 2 screws 'A' and allow the plate to drop down. Remove the 2 screws B, lower the upper plate and remove through the slot in the cooker back.

Undo the terminal connections, noting their positions. Remove the element fixings and withdraw element. Replace the element and re-assemble parts in reverse order.

Top Element

Open the left hand oven door and undo the fixings that secure the heat shield. Remove the top element bracket fixings and withdraw element. Replace the element and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

22. To Adjust the Oven Door Angle

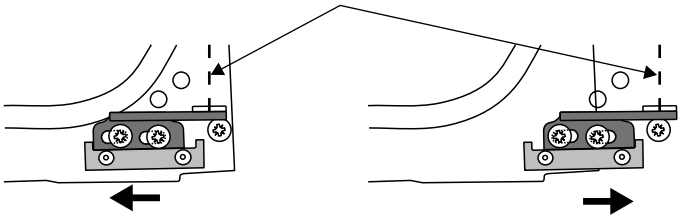
The door bottom hinge can be adjusted to alter the angle of the door.

Loosen the bottom hinge fixing screws and use the notch and a flat bladed screwdriver to move the position of the hinge to set the hinge position.

Retighten the hinge screws.

Effect of hinge adjustment – exaggerated for clarity

Centre line of hinge pin



Oven door omitted for clarity

Technical Data

THIS COOKER IS CATEGORY: Cat II $_{2H3B/P}$; Cat II $_{2H3+}$; Cat II $_{2E+3+}$; Cat II $_{2E3B/P}$; Cat II $_{2L3B/P}$; Cat II $_{2ELL3B/P}$.

It is supplied set for group H natural gas. A conversion kit is included.

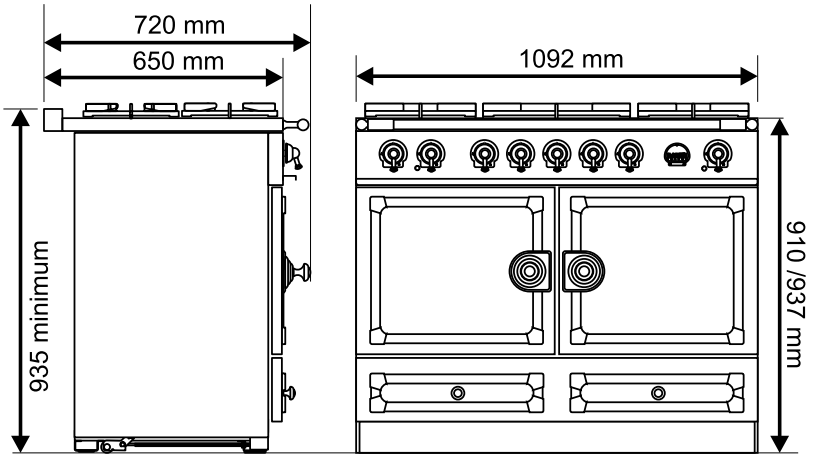
INSTALLER: Please place these instructions into the coloured CornuFé folder in the instruction pack and hand them to the user.

DATA BADGE LOCATION: Below the storage drawer. Remove the storage drawer (see '*Unpacking the Cooker*').

COUNTRY OF DESTINATION: AT, BE, CH, DE, DK,ES, FR, GB, GR, IE, IT, NL, NO, PT, SE.

Gas		Electric
Natural Gas	20mbar	230 / 400V 50 Hz
Propane	37mbar	
Butane	29mbar	

See appliance data badge for test pressures.



Dimensions

Overall height	minimum 910 mm	maximum 937 mm
Overall width	1092mm See '*Positioning of Cooker*'	
Overall depth including handles	720 mm	
Overall depth excluding handles	650 mm	
Space for fixing	See '*Positioning of Cooker*'	
Minimum space above hotplate	800 mm	

Connections

Gas	Electric
Rp $^1/_2$ at rear right-hand side	230 / 400V 50 Hz

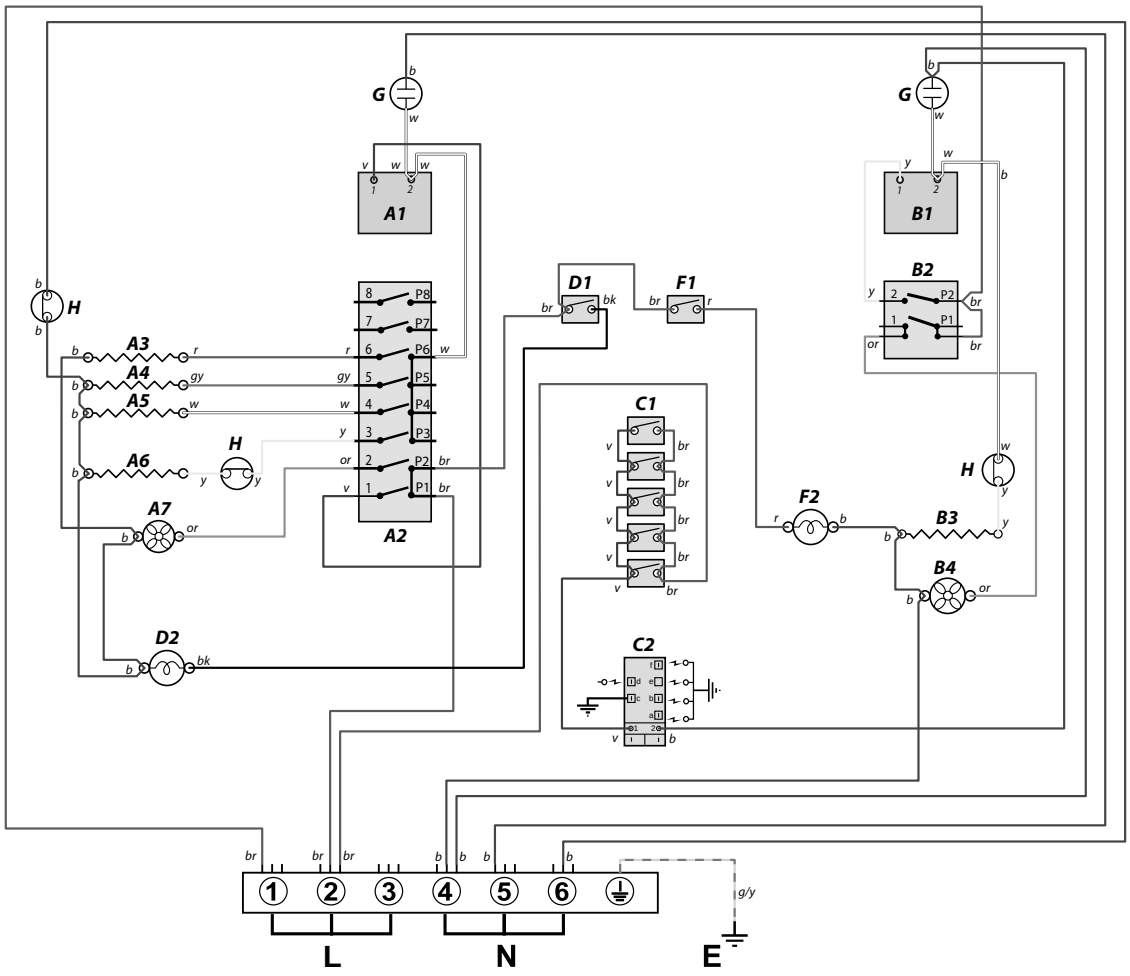
Ratings

Ovens	Left-hand Multi-function Oven	Right-hand Fan Oven
Fan element	2,5 kW	2,5 kW
Top element	1,2 kW	
Browning Element	1,15 kW	
Bottom element	1,0 kW	

Ovens	Multi-function	Forced Air Convection
Energy efficiency class : on a scale of A (more efficient) to G (less efficient)	A	A
Energy consumption based on standard load	0,90 kWh	0,85 kWh
Usable volume (litres)	62	67
Size	Medium	Medium
Time to cook standard load	41 minutes	38 minutes
Baking area	1400 cm^2	1400 cm^2

Maximum total electrical load at 230 V (approximate total inc. oven fans etc.): 5,1 kW.

Circuit Diagram



Key to Circuit Diagram

A1 MF oven thermostat
A2 MF oven switch block
A3 MF oven bottom element
A4 MF oven top outer element
A5 MF oven top inner element
A6 MF oven fan element
A7 MF oven fan motor
B1 Fan oven thermostat
B2 Fan oven switch block
B3 Fan oven element
B4 Fan oven motor
C1 Ignition switches
C2 Ignition spark generator
D1 MF oven light switch
D2 MF oven light bulb
F1 Fan oven light switch
F2 Fan oven light bulb
G Neon
H Thermal cut-out

Colour Code

b Blue
br Brown
bk Black
or Orange
r Red
v Violet
w White
y Yellow
gr Grey

Veiligheid voor Alles	41
Het Fornuis Schoonmaken	44
Problemen Oplossen	47
Algemene Veiligheidsvoorschriften	48
Onderhoud en Reserveonderdelen	50
Installatie	51
Onderhoud	55
Technische Gegevens	59
Schakelschema	60

Veiligheid Voor Alles

⚠ **Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies kregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Schoonmaken onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.**

⚠ **WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.**

⚠ **LET OP: Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.**

⚠ **Brandgevaar: GEEN voorwerpen op de kookplaten bewaren.**

⚠ **Net als mensen heeft ook uw fornuis behoefte aan schone, frisse lucht. De vlammen van de branders geven gassen, hitte en vocht af. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten. Meer informatie vindt u in de Aanwijzingen voor de installatie. We raden u aan de 'Algemene veiligheidsvoorschriften' te lezen (vooral als u nooit eerder een Dual Fuel (twee soorten brandstof fornuis gebruikt heeft) waarin u richtlijnen vindt voor het veilige gebruik van een dual fuel fornuis.**

⚠ **Het kookstel NIET achter een sierdeur installeren om oververhitting te voorkomen.**

⚠ **Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.**

Gas en Elektriciteit Aan

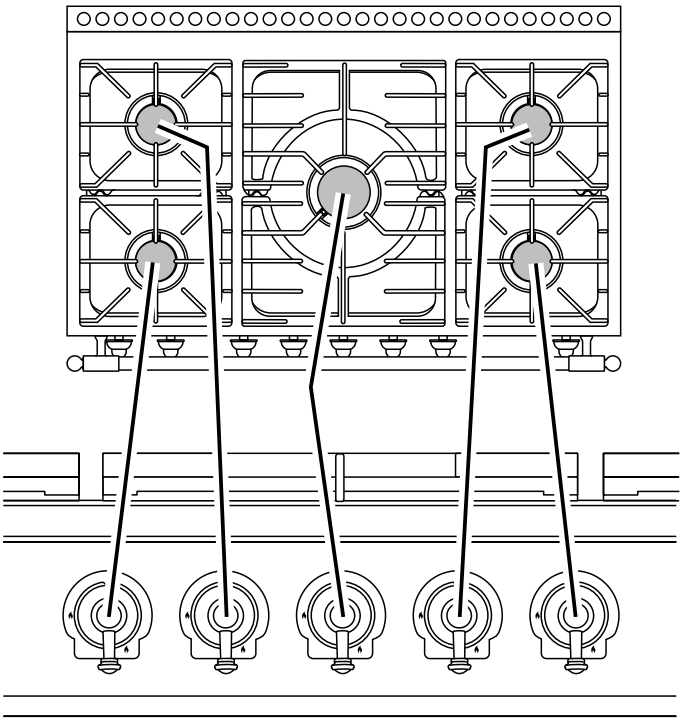
Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn. Het fornuis gebruikt stroom.

Vreemde Geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

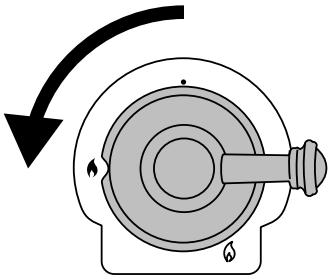
Kookplaatbranders

De tekening bij de knoppen geven aan welke brander de betreffende knop regelt.

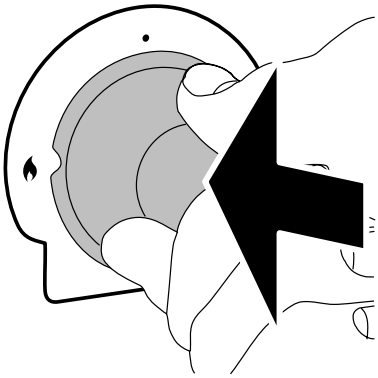


Er is een vonkontstekingsysteem dat werkt als de knop ingedrukt wordt. Elke brander is ook speciaal beveiligd zodat de gastoevoer gestopt wordt zodra de vlam uitgaat.

Druk een knop in en draai deze richting het symbool van de dichte vlam ( ).

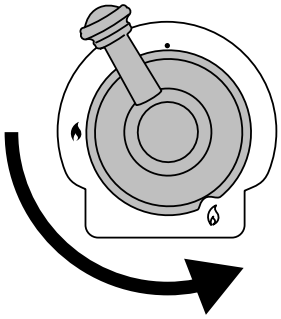


Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan vloeien. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.



Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen. De afbeelding van de open vlam is de laagste stand.



Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand.

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

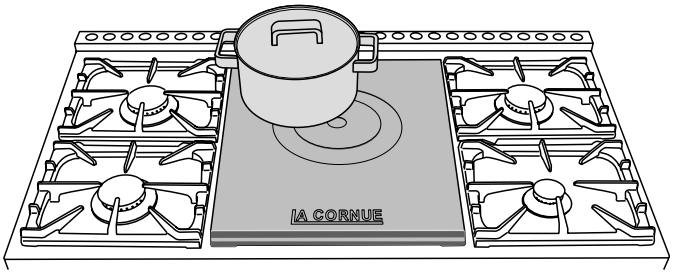
Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei.

De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm voor de buitenste branders en 160 mm voor de middelste brander.

Opmerking: het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen invloed op de duurzaamheid van het email en kan verwijded worden met een metaalpoetsmiddel.

De Sudderplaat (Extra Leverbaar)

Dit is het kookelement waar de deskundige de voorkeur aan geeft, om zijn geweldige veelzijdigheid.

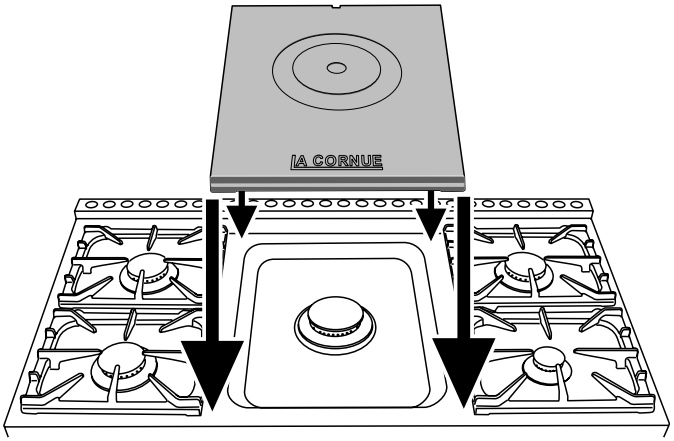


Eén van de vele voordelen is dat het de soort hitte vrijgeeft dat eens werd verschaft door oude gietijzeren hout- en kolenkachels.

Sindsdien is niets beters uitgevonden!

De Sudderplaat Monteren

De sudderplaat is ontworpen om de twee middelste pannenroosters te vervangen. Verwijder de twee middelste pannenroosters en plaats de sudderplaat op de kookplaat met de naam La Cornue voor. De voorkant van de sudderplaat moet gelijk vallen met de voorkant van de buitenste pannenroosters.



De plaat mag uitsluitend worden aangebracht over de middelste brander – probeer hem niet op de buitenste branders te gebruiken.

De Sudderplaat Gebruiken

Steek de middelste brander aan volgens deze instructies, in het deel over de kookplaat.

Zet de sudderplaat aan voordat u uw ingrediënten bereidt. De aanbevolen voorverwarmtijd is vijftien minuten.

De hitte wordt gelijkmatig verdeeld, regelmatig en constant.

De temperatuur van dit grote oppervlak kan worden geregeld. Dit betekent dat u tegelijkertijd met 3 of 4 pannen kunt werken, zonder dat u de knop hoeft te regelen.

Wij noemen dit oppervlak de "piano van de chef".

Hier volgen enkele voorbeelden van het gebruik van de sudderplaat:

Groente

Kook het zoute water op een van de buitenste branders, voeg de groente er aan toe en laat het vervolgens sudderen op de kookplaat.

Sausjes en Roomschotels

In uw steelpan in het midden kloppen; zodra de saus dikker wordt, zet u de steelpan op de rand en blijft u mengen;

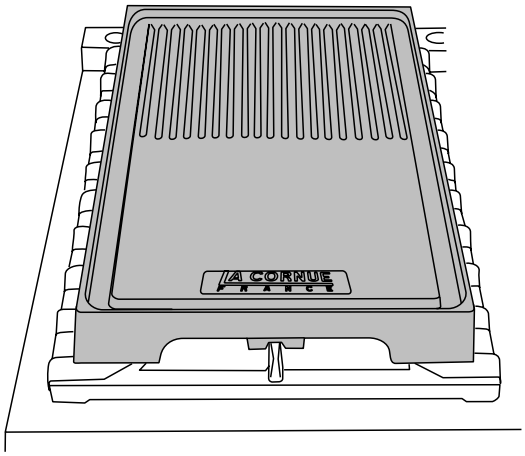
Vlees

Nadat de stukken lams- of kalfsvlees op een hoge vlam bruin heeft gebraden, kunt u het op de plaat zetten om het verder gaar te laten sudderen.

Het contact tussen de sudderplaat en uw kookgerei is altijd hetzelfde, zodat de hitte perfect gelijkmatig wordt overgebracht.

De Bakplaat (Extra Leverbaar)

De bakplaat past op de linker pannenroosters, van voor naar achter. U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigt deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.



Zet hem niet dwars neer - dit past niet en is bovendien wankel.

Zet hem niet op de middelste brander - hij past niet op de middelste pannenroosters.

De Bakplaat Gebruiken

Plaats de bakplaat op het pannenrooster boven de kookplaatbranders.

Controleer of hij stevig geplaatst is.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht kan de plaat beschadigen. De vlam kan lager worden gezet door de knop naar de stand met het tekentje van de open vlam te draaien.

Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet in geen geval twee bakplaten naast elkaar.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

De Ovens

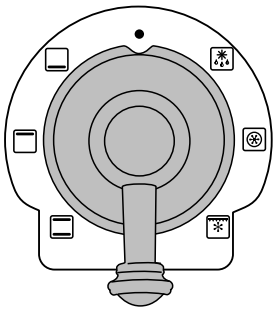
Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verhittingselementen in de oven niet aanraakt.

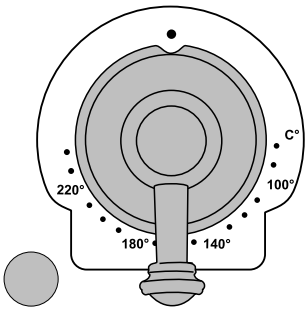
Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 230 °C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg er voor dat de kamer goed geventileerd is om de geuren te verdrijven, bijvoorbeeld door de ramen open te zetten.

De Linkeroven

De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement, is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u artikelen in de oven zet of uit de oven verwijdert.
Voor meer informatie over deze oven raadpleegt u het deel '*Functies Multifunctionele Ovens*'.

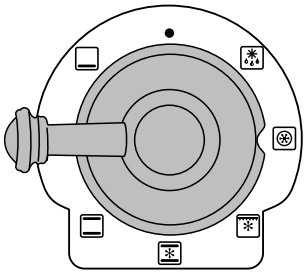
De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurinstelknop.





Functieschakelaar *Temperatuurknop*

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Dit is de instelling voor de heteluchtoven.



Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

Functies Multifunctionele Ovens

De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.

Ontdooien

Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen de vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kieppen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is.

Controleer of de zuivelproducten, het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het bakt.

Heteluchtoven

Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Heteluchtgrillen

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op het rooster in het deluxe ovenrek. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Voor het bakken moet u voorverwarmen bij deze functie.

Heteluchtoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven- en onderin de oven. Door de combinatie van hetelucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

Conventionele Oven (Hitte van Onder en Boven)

Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes.

Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'convectiecombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

Het blootliggende bovenelement kan ertoe leiden dat sommige gerechten te snel bakken, daarom raden wij aan dergelijke gerechten in de onderste helft van de oven te plaatsen. Het kan ook zijn dat de oventemperatuur lager gezet moet worden.

Bruiningselement

Bij deze functie wordt alleen het element bovenin de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groentes in saus, en lasagna, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.

Houd de ovendeur dicht.

Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. Zo wordt uw pizza en de bodem van uw hartige taart krokant, en zo kunt u ook de bodem van zo'n taart voorbakken op een laag rooster. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

De Rechteroven

De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

De knop voor de rechter heteluchtoven bevindt zich rechts op het bedieningspaneel. Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

Beide Ovens

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze 60 minuten lang op 200 °C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, vleespannen en dergelijke dienen in het midden van de ovenrekken in de oven te worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

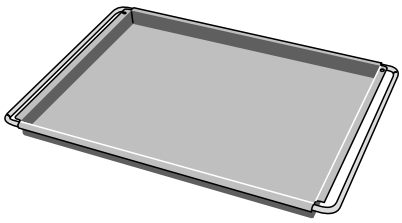
Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

- Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het fornuis schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, kunt u het groente goed uitdrogen of van een dunne laag kookolie te voorzien om spetters te vermijden.
- Als u de bodem van een deeggerecht wilt bruinen, warm dan de bakvorm 15 minuten voor, voordat u het gerecht op het midden van het rooster plaatst.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.

De Ovenrekken

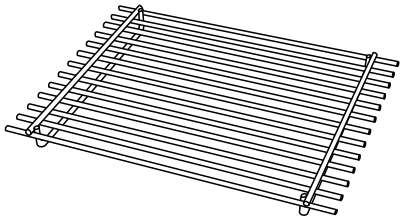
Elke oven wordt geleverd met drie verschillende rekken.

Een deluxe bakplaat.

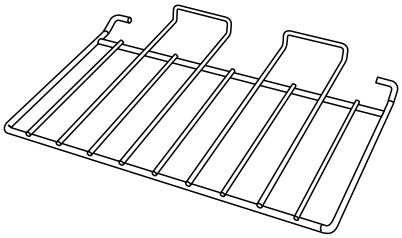


De deluxe bakplaat in de linker multifunctionele oven wordt geleverd met een rooster of treeft zodat het zowel voor grillen als normaal koken kan worden gebruikt.

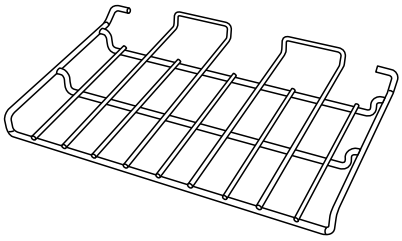
Deluxe oventreeft.



Een plat rek.



En een laag rek.

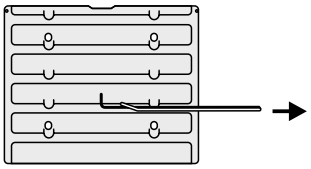


Het lage rek geeft meer mogelijkheden voor indeling van de oven.

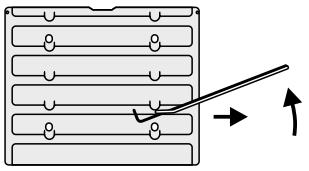
Het deluxe rek schuift er gemakkelijk in en uit - wees voorzichtig bij het uittrekken dat hij niet onstabiel wordt of uit de groeven in de zijkant van de oven glijdt.

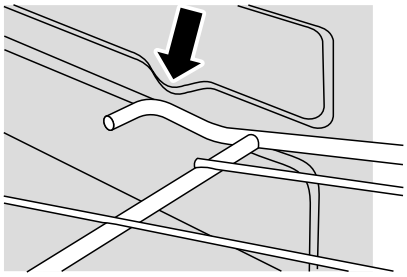
De andere ovenrekken hebben een eindaanslag zodat ze er niet per ongeluk uit kunnen worden getrokken; maar ze kunnen er gemakkelijk in en uit worden geschoven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels.



Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.





Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

Stoom

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

Ovenlicht

Er is een aparte schakelaar voor elke oven. Druk de betreffende knop in om deze te draaien, waarop het licht aangaat.

Als een van de ovenlichten stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel '*Problemen Oplossen*' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

Opslag

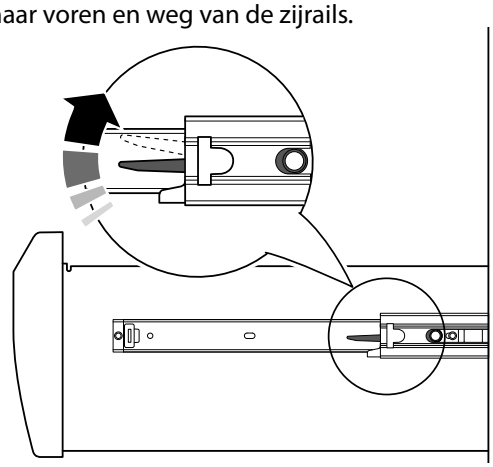
Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten.

De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien; beschadig het oppervlak niet door er pannen e.d. op te plaatsen.

U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze schoon te maken, enz.

Verwijderen van de Lade

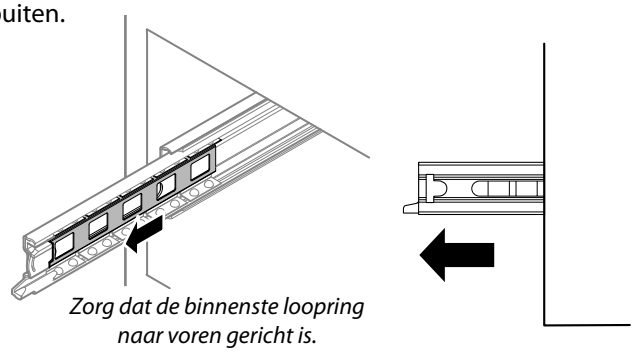
Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrailsen trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.



Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

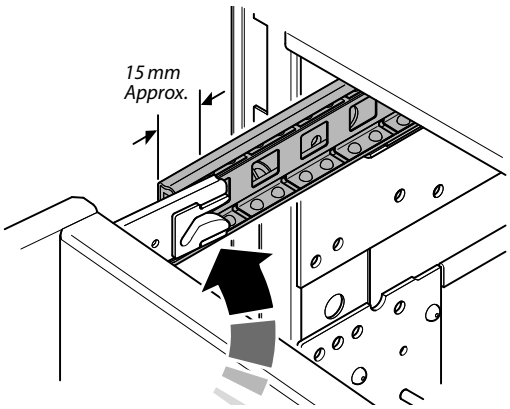
Opberglade Inzetten

Schuif de zijrails aan de binnenkant zover mogelijk naar buiten.



Zorg dat de binnenste loopring naar voren gericht is.

Til de lade op aan de zijkanten en plaats één van de laderails (ongeveer 15 mm) op een zijrail aan de binnenkant.



Draai de lade en plaats de andere laderail op de tegenoverliggende rail.

Schuif de lade voorzichtig terug in het gat. Dit gaat gepaard met enige weerstand.

Het Fornuis Schoonmaken

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis schoonmaakt. Denk eraan dat u de stroom aansluit voordat u het fornuis gebruikt. Gebruik in geen geval verfafbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

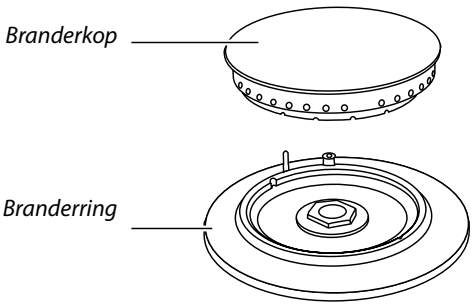
Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Roestvrijstalen Kookplaat

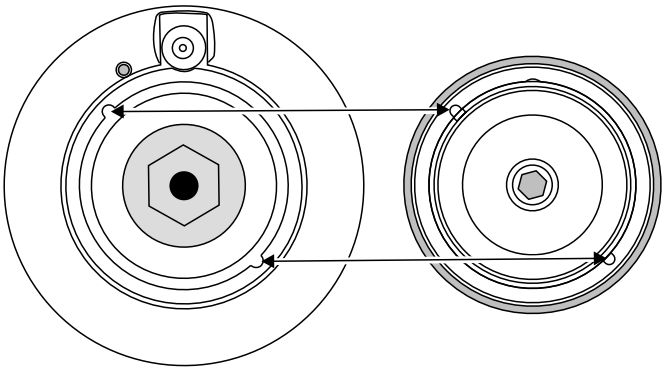
Haal alle potten en pannen van de kookplaat af. Verwijder de pannenroosters op de getroffen plaats en leg ze voorzichtig in een gootsteenbak met warm zeepwater. Veeg de kookplaat schoon. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel. Met koud water afspoelen en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat ze worden teruggeplaatst.

Kookplaatbranders

U kunt de branderkoppen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

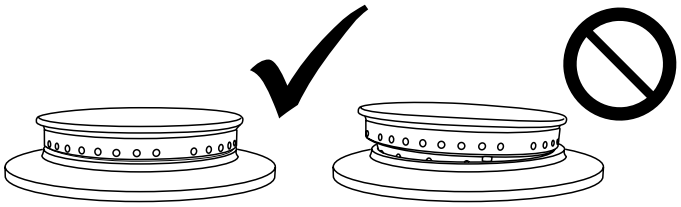


Zorg er bij het aanbrengen van de branderkop voor dat deze goed in de ring komt te zitten.



Brandervoet van kookplaat *Onderkant van branderkop*

Als u naar de onderkant kijkt van de branderkop ziet u twee 'pitten'; deze passen in de twee inkepingen in de brandervoet.



Stel vast dat de branderpoorten niet zijn geblokkeerd. Als deze verstopt zijn, kunnen hardnekkige deeltjes met een stukje zekeringdraad worden verwijderd.

Bakplaat

Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

⚠ **GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT- OF SCHUURMIDDELEN AANGEZIEN DEZE HET OPPERVLAK KUNNEN AANTASTEN.**

Bedieningspaneel en Ovendeuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

Koperen Onderdelen Reinigen (uitsluitend sommige modellen)

Als onderdeel van de authentieke afwerking is op sommige modellen ongecoat koper gebruikt, en dit kan na verloop van tijd dof worden. Om ze weer glanzend te maken kunnen deze delen met een speciaal reinigingsmiddel voor metalen worden gereinigd.

Ovens

Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken.

De Ovenbekleding Verwijderen

Verwijder eerst de rekken.

De heteluchtoven (rechts) heeft een demonteerbaar bovenpaneel – schuif het bovenpaneel naar voren en verwijder het.

De zijpanelen van beide ovens kunnen verwijderd worden.

De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven er niet uit te draaien om de ovenbekledingspanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren.

Als u de bekleding hebt verwijderd, kunt u het emaille aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

Breng na afloop eerst de zijpanelen aan.

Zorg ervoor dat u het bovenpaneel van de oven met de gleuf aan de voorkant aanbrengt.

Problemen Oplossen

Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

De ovenventilator maakt geluid

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt - dat is heel normaal.

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een

schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan

De kooktijden van deze oven wijken wellicht af uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar eigen smaak aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee of meer rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen, zodat de warmte goed kan circuleren.

Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient het waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oven gaat niet aan als ik hem aanzet

Als u de multifunctionele oven gebruikt, heeft u deze dan op de bakfunctie staan?

Is de stroom aangesloten? Er kan iets mis zijn met de stroomvoorziening. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

Het ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 230 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300 °C.

Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Sluit de stroom af.

Draai de lampafscherming tegen de klok in om het eraf te draaien. Draai het oude lampje eruit. Draai het nieuwe lampje erin, en draai de lampafscherming weer terug. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderkoppen goed aangebracht?

Kookplaatbranders gaan niet aan

Als er slechts één of alle kookplaatbranders niet aan willen, controleer dan of ze weer correct geplaatst zijn na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de bedieningsknoppen van het fornuis indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding.

Algemene Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. De installatie dient aan de relavante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen.

Indien u Gas Ruikt:

- Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten
- Niet roken
- Geen open vuur gebruiken
- Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder
- Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen
- Bel het gasbedrijf

⚠ **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.**

⚠ **Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilator (mechanische afzuigkap).**

⚠ **Indien u het fornuis gedurende lange tijd gebruikt, is wellicht aanvullende ventilatie nodig. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten of de mechanische ventilatie opvoeren, indien van toepassing.**

⚠ **Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Vraag de installateur om u de bedieningsschakelaar van het fornuis te laten zien. Markeer de schakelaar zodat u hem makkelijk kunt vinden. Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen,**

dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij de handleiding iets anders aangeeft.

Alle onderdelen van het fornuis kunnen heet worden en blijven na het koken een tijd heet.

Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis om brandwonden te voorkomen.Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan en dat het fornuis afgekoeld is voordat u het reinigt.

Gebruik droge ovenwanten indien mogelijk. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Bedien het fornuis niet met natte handen.

Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Gebruik geen onstabiele steelpannen en laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Zorg ervoor dat baby's, peuters en jonge kinderen te allen tijde uit de buurt van het fornuis blijven. Laat kinderen niet op het fornuis zitten of staan. Leer ze om niet met de knoppen of andere delen van het fornuis te spelen.

Berg voorwerpen die voor kinderen van belangstelling zijn niet op in kasten boven het fornuis - klimmen op het fornuis kan tot ernstige verwondingen leiden.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden aangezien vet en andere resten vuur kunnen vatten.

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekledingen en gordijnen en dergelijke staat.

Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Bewaar en gebruik geen brandbare stoffen en ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het fornuis.

Probeer vetbranden niet met water te doven. Pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit. Doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- or schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vuur vatten.

Draag geen loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Wees voorzichtig als u iets uit kasten boven de kookplaat pakt. Brandbare stoffen kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.

Pas op bij het verwarmen van vet en olie, aangezien het vlam kan vatten als het te heet wordt.

Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u teveel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddete temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Bij gebruik van elektrische apparaten in de buurt van het fornuis dient u op te passen dat het snoer van het apparaat niet in aanraking komt met de kookplaat.

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

Laat mensen niet op het fornuis klimmen of staan, of eraan hangen.

⚠ **Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.**

⚠ **Zorg ervoor dat de keuken te allen tijde goed geventileerd is. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.**

⚠ **Verwarm in geen geval ongeopende voedselcontainers. De drukopbouw kan de container doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.**

⚠ **Het fornuis is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.**

⚠ **De oven dient NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit is niet alleen een verspilling van het gas, maar kan bovendien tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.**

⚠ **Laat de ovendeur NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat.**

⚠ **De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.**

⚠ **Dit apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.**

⚠ **Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen uitstaan als het fornuis in gebruik is.**

Onderhoud en Reserveonderdelen

Vul de onderstaande gegevens over het apparaat in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw apparaat nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het apparaat voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Gassoort: **Dual Fuel (twee soorten brandstof)**
Naam apparaat: **CornuFé 110 Mixte** Kleur*:
Serienummer apparaat*
Naam en adres winkel
Aankoopdatum
Naam en adres installateur
Installatiedatum

* Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het apparaat aangegeven.

In Geval van Problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het apparaat, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het apparaat op de juiste manier gebruikt.

Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.

Let Op

Indien de garantieperiode van het apparaat verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht in rekening.

Indien u een technicus inroept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor in rekening te brengen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor in rekening worden gebracht.

Buiten de Garantie

Wij bevelen aan onze apparaten gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen.

Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkel.

Installatie

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Lees op het gegevensplaatje van het apparaat af voor welke gassoort het fornuis is ingesteld.

Als u het fornuis nu wilt uitpakken en in elkaar wilt zetten, maar nog niet wilt installeren, dan vindt u een beschermhoes voor het fornuis in een van de ovens. Pas op dat u de randen en hendels niet bekrast. Verplaats het fornuis niet met de handrail.

Ombouwen

Het apparaat is geleverd als: G 20 20millibar.

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd vor gebruik met andere gassoorten.

Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen.

Veiligheidsvoorschriften/-vereisten

Het apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt aangesloten, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje. Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Installeer het apparaat in een goed geventileerde ruimte.

Ventilatie

Het apparaat is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Het dient in overeenstemming met de huidige installatievereisten te worden geïnstalleerd en aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

De plaatselijke voorschriften betreffende ventilatie dienen te worden nagekomen, maar enkel als minimum:

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in zitslaapkamers met een volume van onder 20 m^3. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m^3 wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm^2 vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 m^3 t/m 10 m^3, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm^2 vereist; en kamers met een volume van boven 11 m^3 vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur, is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, zelfs indien het volume tussen 5 m^3 en 10 m^3 ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan, die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

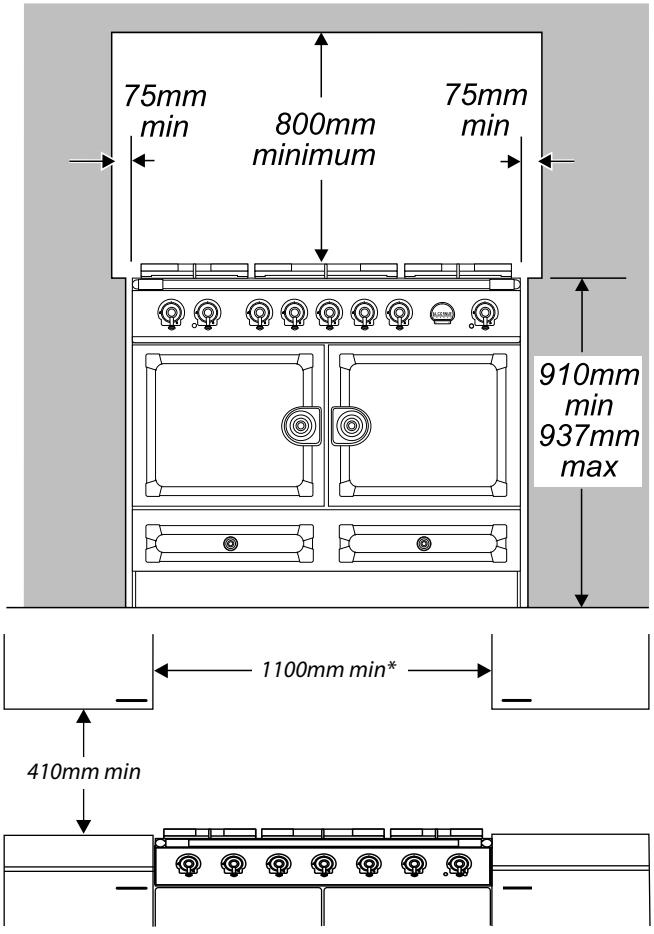
Het Fornuis Plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

OPMERKING: Apparaten die geschikt zijn voor gebruik op vloeibaar gas (LPG), mogen niet worden geïnstalleerd in kamers of binnenruimten onder de begane grond, bijv. op de kelderverdieping.

Het Fornuis Plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

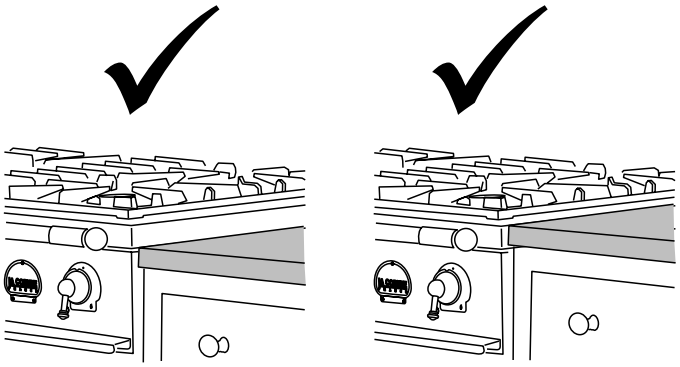


Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een

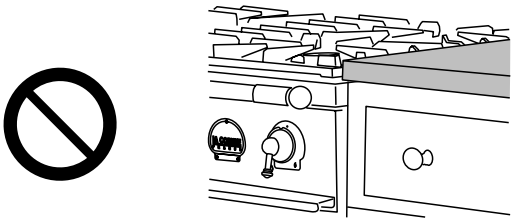
voetstuk.

Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanten van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.



Aangrenzende werkoppervlakken dienen op dezelfde hoogte te zijn met de kookplaat of daaronder, niet met of onder het pannenrooster.



We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1110 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Indien het fornuis tegen de kasten aan wordt ingebouwd, dient u het fornuis aan de ene kant tegen de kast aan te plaatsen en aan te sluiten en dan pas de kast aan de andere kant op zijn plaats aanbrengt. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm te worden gelaten.

Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

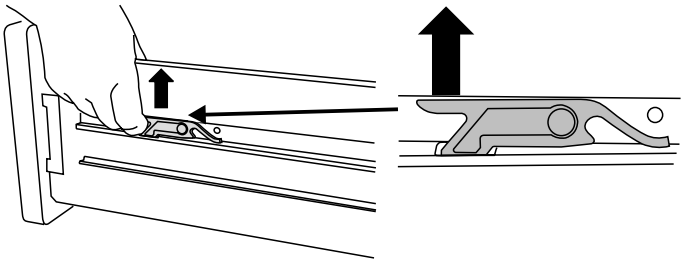
Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 200 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen. Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

Als het fornuis niet tussen keukenkastjes wordt geïnstalleerd, dan is een uitbreiding van het zijpaneel als extra verkrijgbaar voor het afdichten van het gat naar de muur aan de achterkant.

Het Fornuis Uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak vóór de plaats staat, waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

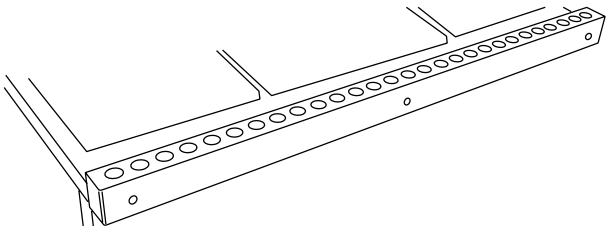
Trek de lade zover mogelijk uit.



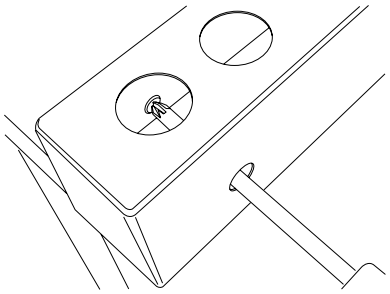
Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrailsen trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.

Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is.

Het Rookkanaalrooster Monteren



Het rookkanaalrooster is apart verpakt. De grotere gaten aan de zijkanten dienen voor toegang met een schroevendraaier en moeten naar achteren zitten. Gebruik de meegeleverde bouten en moeren om het rooster vast te zetten.



Klem de buigbare verlengstukken van de rookkanalen aan het rookkanaalrooster vast met behulp van de klemmen in het rookkanaalrooster.

Waterpas Stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een van de rekken van een oven om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, aangezien dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant.

Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

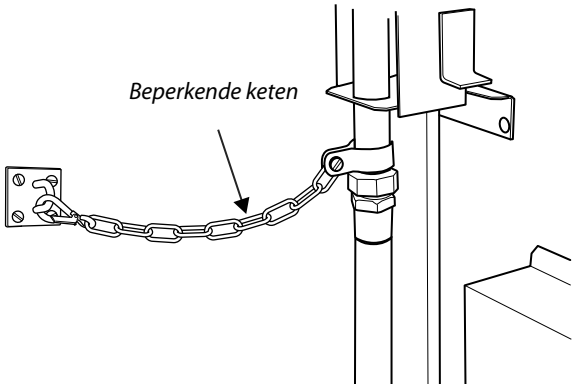
De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren

Tenzij anders aangegeven, moet een fornuis dat een buigzame gasconnector gebruikt, vastgezet worden met een geschikt stabiliteitsmiddel.

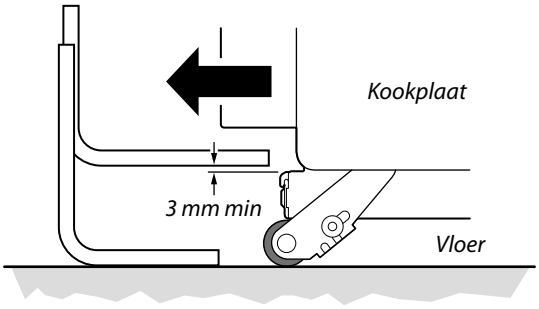
Als u een stabiliteitketting gebruikt dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

Als u een stabiliteitsteun gebruikt dient de steun zo aangepast te worden dat er zo weinig mogelijk tussenruimte is tussen de steun en de inschakelinggleuf aan de achterkant van het fornuis.

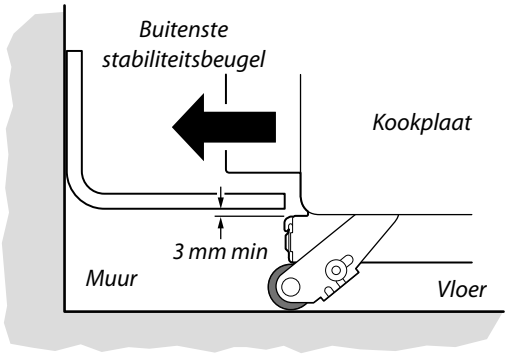
Plaats de steun zodanig dat hij zover mogelijk over het chassis van het fornuis past.



Stabiliteitsbeugel



Typische vloermontage



Typische wandmontage

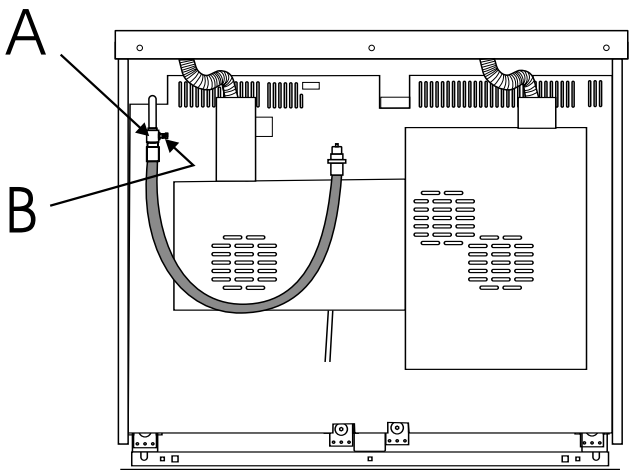
Aansluiten op Het Gas

Klem

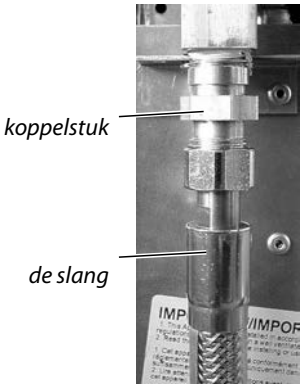
Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een klem te worden gebruikt. De klem dient te worden bevestigd aan het gebouw en dient los te koppelen zijn zodat het fornuis kan worden uitgetrokken voor reiniging en onderhoudsdoeleinden.

Buigzame Gasslang

Tussen de gastoevoer en de verbindingsslang dient een gasafsluiter te worden aangebracht. De buigzame slang (niet bijgeleverd) dient aan de relevante normen te voldoen. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier. De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt. De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht. De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. ('A' in de afbeelding)



De inlaatverbinding op het fornuis is ISO 7-1 intern. Als u een ISO 228-1 verbinding nodig heeft, zit er een ISO 7-1 tot ISO 228-1 adapter in de ombouwset. Breng geschikte kit voor het afdichten van de koppeling aan op het ISO 7-1 eind.



Draai het koppelstuk met de hand goed aan in de inlaat van het fornuis. Draai met behulp van twee geschikte gereedschappen, één op de inlaat van het fornuis om ervoor te zorgen dat deze vast wordt gehouden, en één op het koppelstuk, het koppelstuk aan in de inlaat van het fornuis.

	minimaal 15 Nm.	***maximaal 30 Nm.***

Sluit de slang aan op het koppelstuk.

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven.

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren - het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Beproeven op Druk

De gasdruk kan worden gemeten bij het drukproefpunt op de gasinlaat. Draai de gasleiding naar het fornuis dicht. Sluit de manometer aan op het drukproefpunt. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan.

Draai de gasleiding naar het fornuis dicht en verwijder de manometer

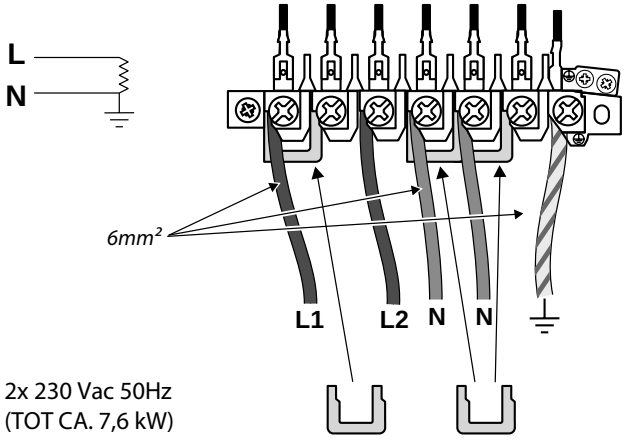
Aansluiten op de Elektriciteit

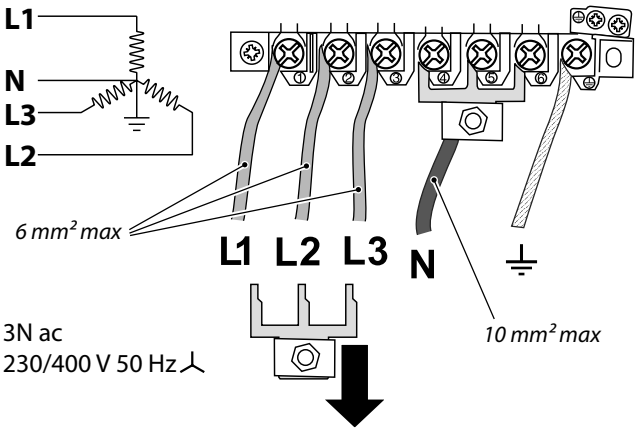
Het apparaat dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

⚠ WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIENT TE WORDEN GEAARD.

Opmerking: Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikt regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen. Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 5 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.





U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding.

Controleer of de aansluitingen goed vastzitten en of de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Aardlekschakelaars met Stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Kookplaat

Controleer de branders één voor een. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen om de beurt naar het symbool van de dichte vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Ovencontrole

Zet de ovens aan en controleer of ze warm worden.

Zet de ovens uit.

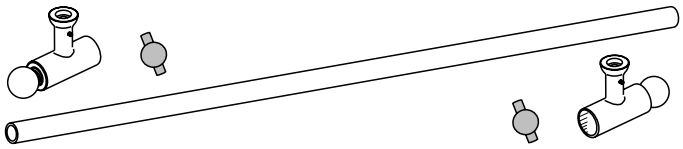
Ovenlichten

Controleer of de ovenlichten werken. Opmerking: de garantie dekt het ovenlampje niet.

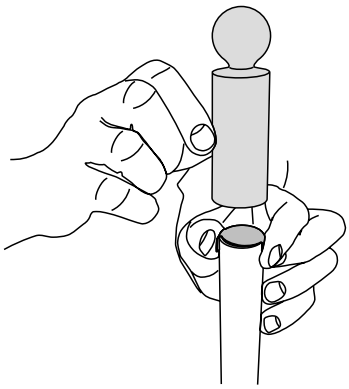
De Losse Onderdelen Monteren

De Handrail Monteren

De handrail wordt geleverd als twee eindstukken, twee stifttappen, twee plastic frictieschijven en de stang.

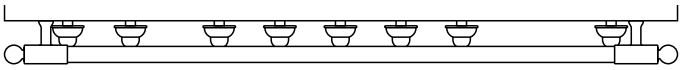


Pak een frictieschijf vast aan de lipjes en houd het bij één uiteinde van de stang. Breng een eindstuk aan en druk het over de frictieschijf op de stang.



Draai de stang om en breng de tweede frictieschijf en het andere eindstuk aan. Pas op dat het andere uiteinde niet beschadigt en dat de twee eindstukken in één lijn zitten.

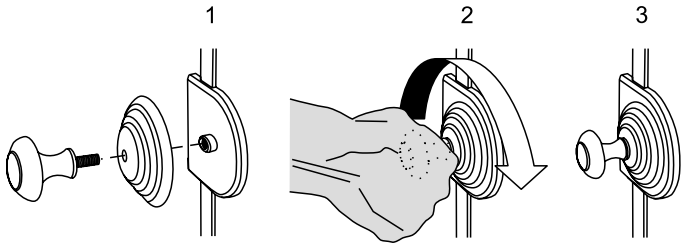
Breng de gemonteerde handrail aan op de uitstekende montagebouten op het bedieningspaneel. Draai de stifttappen vast. De stifttappen moeten onder zitten.



Bovenaanzicht

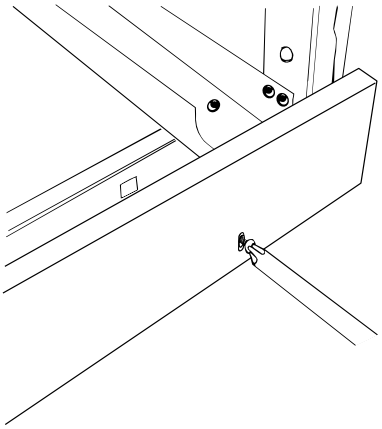
De Handvaten aan de Deuren Monteren

Monteer de deurknoppen aan de houders en schroef ze op de betreffende plaats op de ovendeuren. Draai ze met de hand aan - gebruik geen gereedschap.



De Plint Monteren

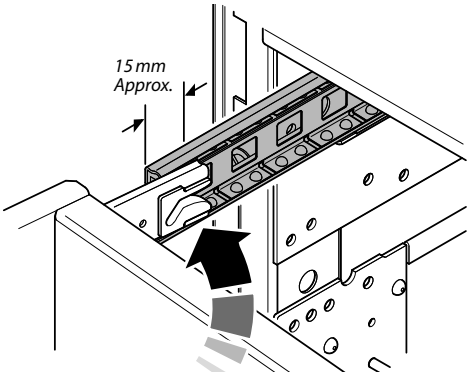
Verwijder de 3 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant. Zet de plint met behulp van deze schroeven vast (in de verpakking met losse onderdelen zitten schroeven in andere kleuren).



Opberglade Inzetten

Schuif de zijrails aan de binnenkant zover mogelijk naar buiten.

Til de lade op aan de zijkanten en plaats één van de laderails (ongeveer 15 mm) op een zijrail aan de binnenkant.



Draai de lade en plaats de andere laderail op de tegenoverliggende rail. Schuif de lade voorzichtig terug in het gat. Dit gaat gepaard met enige weerstand.

Klantenzorg

Instrueer de gebruiker hoe het fornuis bediend moet worden.

Plaats deze instructies in de gekleurde CornuFé folder in het instructiepakket en geef dit aan de gebruiker.

Dank u.

Onderhoud

⚠ **VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN ONDERHOUDT. ZET HET GAS UIT.**

⚠ **Controleer na het onderhoud of het apparaat gasdicht is Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren - het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.**

⚠ **Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.**

⚠ **Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen**

verwijdert: - bedieningspaneel, zijpanelen, kookplaatbak of elektrische onderdelen of beschermingen.

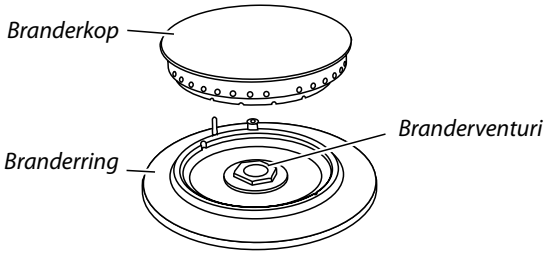
⚠ **Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het apparaat elektrisch veilig is.**

⚠ **Opmerking - Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.**

1. De Rookplaat Verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder de pannenroosters en branderkoppen.



Verwijder de grote koperen moeren en verwijder de koperen venturis. Til de bovenkant van de kookplaat van voren op en ontkoppel de ontstekingsleidingen naar de elektrodes. Til de kookplaat op van het apparaat.Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

2. Het bedieningspaneel verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder de pannenroosters/kookplaat-accessoires en branderkoppen. Draai de koperen venturi in het midden van elke brander los. Verwijder de bedieningsknoppen van alle kranen.

Open beide ovendeuren. Verwijder 3 bevestigingsmiddelen boven/voor en 3 bevestigingsmiddelen onder op het bedieningspaneel.

Trek het bedieningspaneel naar voren. Verwijder de verbindingen met de achterkant van de neons. Ontkoppel de aardleiding en til het paneel van het fornuis af.

Hermonteer alle onderdelen in omgekeerde volgorde.

Raadpleeg het bedradingschema als u de bedrading weer verbindt.

3. Verwijderen van een paneel aan de buitenkant

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder het bedieningspaneel - zie 2. Verwijder de borgschroef aan de bovenste voorrand en de twee bevestigingen aan de achterkant van het zijpaneel. Verwijder de onderste borgschroef onder de rand in de voorste hoek van het paneel. Verwijder het paneel door het van het toestel af te trekken.

4. Een ovenneon verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel - zie 2. Verwijder de betreffende neonaansluiting en draai de moer los waarmee de neon vast zit aan het bedieningspaneel. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de vervangingsneon goed werkt.

5. Verwijderen van een Thermostaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder de kookplaat - zie 1. Verwijder het bedieningspaneel - zie 2. Open de juiste ovendeur en verwijder de ovenrekken. Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast aan de achterkant kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op.

Rechteroven

Verwijder de twee bevestigingen waarmee de thermostaatampulbescherming vastzit. Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Linkeroven

Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaatampul vastzit aan de ovenventilatorafdekking aan de achterkant van de oven. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder de afschermkasten door de bevestigingsschroeven te verwijderen en verwijder ze. Zorg dat de thermostaatampul los komt van de oven.

Maak de bedrading los van de thermostaat en verwijder de twee bevestigingen die de bediening aan de montageplaat vasthouden. Plaats de vervanging en hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven vastgeklemd zit, centraal tussen de klemmetjes. Controleer of de thermostaat goed werkt.

6. Verwijderen van een Thermische Afslag voor een Ovenelement

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op. De afslag zit op de aardplaat naast de verbindingen met het ovenelement. Maak de bedrading van de afslag los. Maak de bevestigingen los waarmee de afslag op de aardplaat zit en verwijder hem. Plaats de vervangende bediening en hermonteer in omgekeerde volgorde.

7. Verwijderen van een Kookplaatkraan

Verwijder de kookplaat en het bedieningspaneel, zie 1 en 2.

Maak de veiligheidsmechanisme-kabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressiebevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingschakelaar los.

Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi deze weg. Plaats nieuwe pakkingdichting op vervangingskraan.

Hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

8. Een Ontstekingsschakelaar Verwisselen

Verwissel de gaskraan volgens de instructies in deel 7.

9. Een Branderinjector van een Kookplaat Verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder pannenrooster en branderkop. Verwijder de grote koperen moer en verwijder de koperen venturi. Til de brandervoet op en ontkoppel de ontstekingsleiding van de elektrode. U kunt nu met een lange doornsleutel bij de injector.

U kunt ook de kookplaat verwijderen volgens de instructies in deel 1. Verwijder de injector rechtstreeks van de branderkap. Plaats de juiste injector.

Hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is.

10. Verwijderen van een Vonkelektrode van een Kookplaatbrander

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder de pannenroosters, kookplaat-accessoires en branderkoppen.

Maak de ring-venturi los en haal de ring van de kookplaat. De ontstekingsdraad wordt nu door het gat voor de elektrode getrokken. Ontkoppel de vonkelektrode van de ontstekingsdraad.

Opmerking

Zorg ervoor dat de ontstekingsdraad niet terug in het gat valt. Maak de vonkelektrode los van de ring door de veerklem en veer te verwijderen. Monteer de nieuwe elektrode aan de branderring. Zorg ervoor dat de veer en klem op de juiste plaats zitten. Hermonteer in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

11. Een Kookplaatbrander Verwijderen

Verwijder de pannenroosters, kookplaat-accessoires en branderkoppen. Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1.

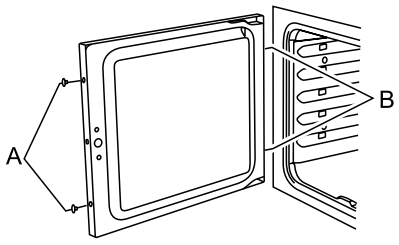
Verwijder de moer waarmee de brander aan de steunkanaal zit. Verwijder de bevestigingen waarmee de steunkanaal aan het chassis zit. Haal het kanaal van het toestel af.

Maak de compressiebevestiging los waarmee de brander op de gasleiding is aangesloten. Verwijder de brander van het toestel.

Plaats weer terug in omgekeerde volgorde. Stel vast dat er geen gaslekkage is en dat de brander goed werkt.

12. Verwijderen van het Buitenste Deurpaneel van de Oven

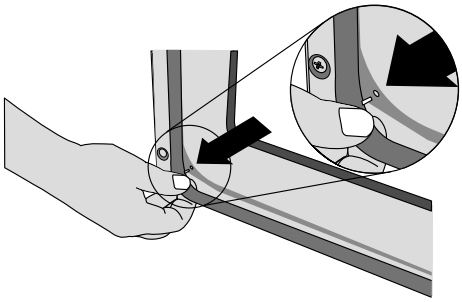
Open de ovendeur. Verwijder twee schroeven 'A' en twee schroeven 'B' uit de deur. Verwijder het buitenste deurpaneel. Plaats het vervangingspaneel in de binnenste deur van de oven. Hermonteer in omgekeerde volgorde.



13. Verwijderen van de Deurklink

Verwijder het buitenste deurpaneel van de oven volgens de instructies in deel 12. Verwijder de bevestigingen waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit. Plaats de vervangingsklink en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de deur goed werkt.

14. Verwijderen van de Afdichting van de Ovendeur



Open de ovendeur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot die haak los is.

Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door. Gebruik kracht als de haken stijf zijn want de oude afdichting wordt toch weggegooid.

Bij het plaatsen van een nieuwe afdichting plaatst u de afdichtingsaanhechting aan de onderkant. Haak de nieuwe afdichting in een van de hoekgaten in de deur en ga verder de deur rond, haak na haak vastklemmend.

15. De Grendelhouder van de Ovendeur Afstellen

Open de ovendeur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los. Stel de houder naar binnen of buiten af tot de gewenste deurwerking bereikt is.

Draai de borgmoer weer vast.

16. Verwijderen van de Vonkgenerator van de Kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten.

Maak de bevestigingen los waarmee de vonkgenerator vastzit en verwijder de eenheid.

17. Verwijderen van de Elektrodekabels van de Kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het apparaat kunt.

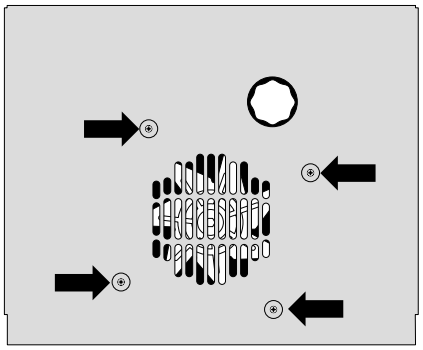
Verwijder de pannenroosters, kookplaat-accessoires en branderkoppen. Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1. Verwijder de afschermkast en maak alle HV-kabels los bij de generator.

Verwijder het onderste achterpaneel en maak de kabel los bij de elektrode. Trek de samengebundelde HV-kabels omhoog via de achterste staander. Trek de juiste kabel uit de bundel en duw de nieuwe kabel erin. Plaats de kabels weer terug in de achterste staander. Sluit de kabels weer aan op de generator en de ovenelektrode. Hermonteer in omgekeerde

volgorde en controleer de ontsteking.

18. Verwijderen van binnenste achterwand van oven

Open de ovendeur. Voor de linkeroven schroeft u de 2 bevestigingsschroeven van de thermostaatampul los.



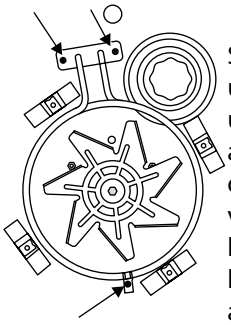
Verwijder de bevestigingen waarmee het achterste binnenpaneel vastzit aan de achterkant van de oven. Haal het verwijderbare paneel weg. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de bevestigingsschroeven goed vastzitten.

19. Verwijderen van een ovenventilator

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Verwijder de bedrading van de ventilator en onthoud goed hoe deze zat. Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 18. Houd de ventilatorschoepen vast en maak de middelste moer (linkshangig) los, alsmede de koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring. Maak de bevestigingen los waarmee de ventilator vastzit en verwijder deze uit de achterkant van het gat. Plaats de nieuwe ventilator en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

20. Verwijderen van een ovenventilatorelement



Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 18.

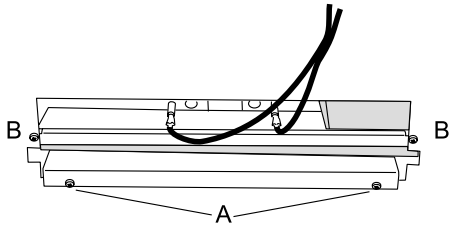
Verwijder de bevestigingen waarmee het element in de oven vastzit en licht het element voorzichtig op. Plaats het nieuwe element en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

21. Verwijderen van de boven- en onderelementen van de linkeroven

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Onderelement

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten aan de achterkant van het apparaat kunt. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.



Verwijder de 2 schroeven 'A' en laat de plaat zakken. Verwijder de 2 schroeven B, laat de bovenste plaat zakken en verwijder deze door de gleuf in de achterkant van het fornuis.

Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.

Verwijder de bevestigingen van het element en trek het element eruit. Vervang het element en hermonteer in omgekeerde volgorde.

Bovenelement

Open de linker ovendeur en maak de bevestigingen los waarmee het hitteschild vastzit. Verwijder de beugelbevestigingen van het bovenelement en haal het eruit. Vervang het element en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

22. Hoek van ovendeur instellen

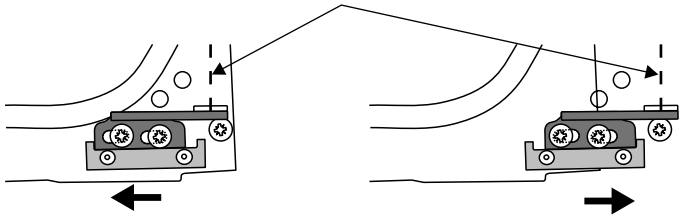
Het onderste scharnier van de deur kan ingesteld worden zodat u de hoek van de deur kunt wijzigen.

Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier.

Draai de scharnierschroeven weer aan.

Effect van instelling scharnier

Middellijn van scharnierpen



Ovendeur om de duidelijkheid weggelaten

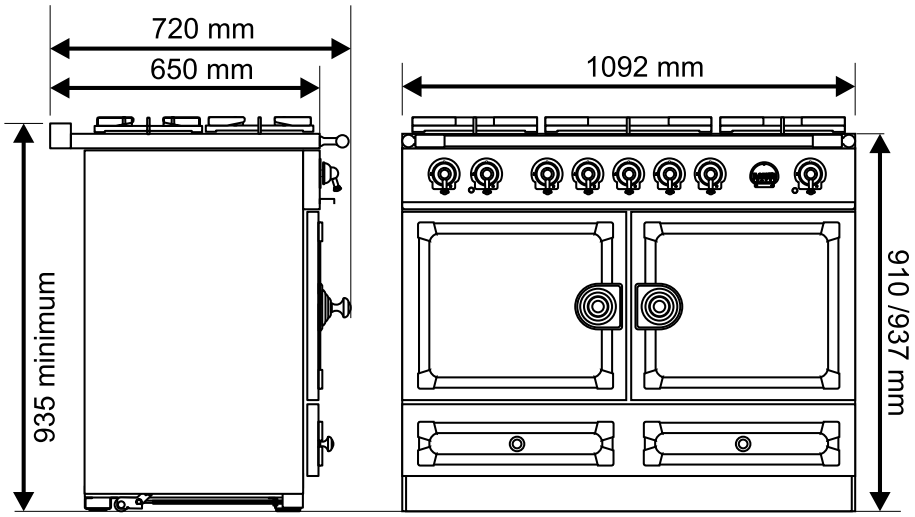
Technische Gegevens

DIT FORNUIS IS CATEGORIE: Cat II $_{2H3B/P}$; Cat II $_{2H3+}$; Cat II $_{2E+3+}$; Cat II $_{2E3B/P}$; Cat II $_{2L3B/P}$; Cat II $_{2ELL3B/P}$.

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H.

INSTALLATEUR: Plaats deze instructies in de gekleurde CornuFé folder in het instructiepakket en geef dit aan de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE : AT, BE, CH, DE, DK,ES, FR, GB, GR, IE, IT, NL, NO, PT, SE.



Afmetingen

Algehele hoogte	minimum 910 mm	maximum 937 mm
Algehele breedte	1092mm Zie '*Het Fornuis Plaatsen*'	
Algehele diepte inclusief hendels	720 mm	
Algehele diepte exclusief hendels	650 mm	
Ruimte voor bevestiging	Zie '*Het Fornuis Plaatsen*'	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm	

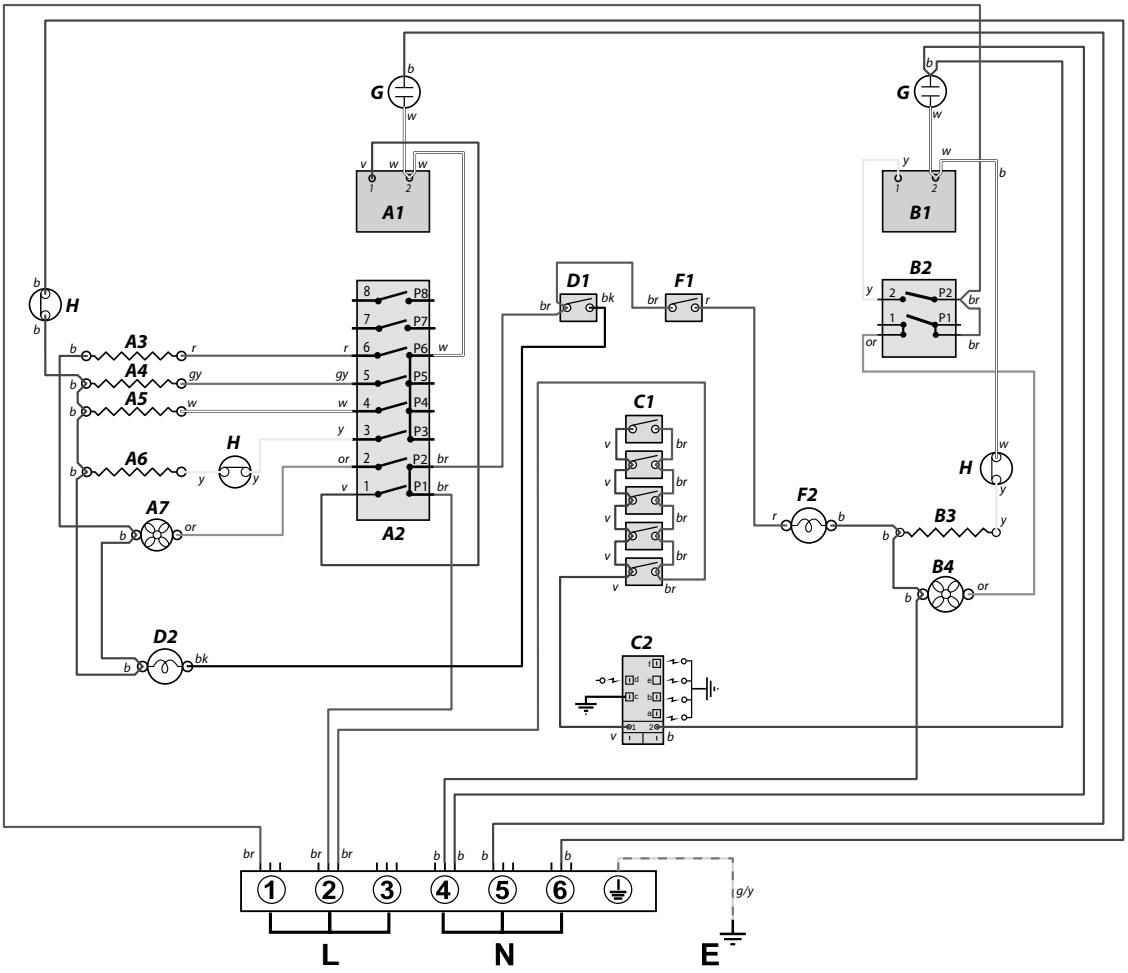
Nominale Branderwaarden

Ovens	**De Linkeroven**	**De Rechteroven**
Ventilatorelemen	2,5 kW	2,5 kW
Bovenelement	1,2 kW	
Bruiningselement	1,15 kW	
Onderelement	1,0 kW	

Ovens	**Multifunctionele**	**Geforceerde Luchtconvectie**
Energie-efficiëntieklasse op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	A	A
Energieverbruik Gebaseerd op normbelasting	0,90 kWh	0,85 kWh
Netto volume (liter)	62	67
Type	Middelgroot	Middelgroot
Bereidingstijd bij standaardbelasting (minuten)	41 minuten	38 minuten
Bakoppervlak	1400 cm^2	1400 cm^2

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 5,1 kW.

Schakelschema



Legenda Schakelschema

A1	Multifunctionele oven thermostaat
A2	Multifunctionele oven schakelblok
A3	Multifunctionele oven onderste element
A4	Multifunctionele oven boven buitenste element
A5	Multifunctionele oven boven innerlijke element
A6	Multifunctionele oven ventilator element
A7	Multifunctionele oven ventilatormotor
B1	Heteluchtoven thermostaat
B2	Heteluchtoven schakelblok
B3	Heteluchtoven element
B4	Heteluchtoven motor
C1	Ontstekingschakelaars
C2	Ontsteking generator
D1	Multifunctionele oven lichtschakelaar
D2	Multifunctionele oven lamp
F1	Heteluchtoven lichtschakelaar
F2	Heteluchtoven lamp
G	Neon
H	Thermische afslag

Kleurcode

b	Blauw
br	Bruin
bl	Zwart
or	Oranje
r	Rood
v	Violet
w	Wit
y	Geel
gr	Grijs

La Cornue 1908

Ateliers La Cornue
14 rue du Bois du Pont
Z.I. les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCE
Tél. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65
E-mail : a.table@la-cornue.com

www.la-cornue.com